RUSTICI LATINI VOLGARIZZATI



DELL' AGRICOLTURA

LIBRI TRE

DI

MARCO TERENZIO VARRONE

VOLGARIZZAMENTO

DEL DOTTOR

GIANGIROLAMO PAGANI

PRIMA EDIZIONE MILANESE

MILANO, 1854
TIPOGRAFIA DI GIO. SILVESTRI
Piazza S. Paolo, N. 943

COLUMELLA E VIRGILIO TRAD. DI ...

CATONE VARRONE

Prezzo Aus. lir. 3 50 — Ital. lir. 3 00


Nobile Collegium Mutinense · Sancti Caroli ·

BIBLIOTECA
SCELTA
DI OPERE
GRECHE E LATINE
TRADOTTE
IN LINGUA ITALIANA
vol. 73
MARCO TERENZIO VARRONE
DELL' AGRICOLTURA

Varrone è il più erudito fra i georgici anteriori all'era volgare, e lascia addietro la maggior parte dei posteriori. Questo è il trattato più antico scritto con ordine, e racchiudente i precetti più giusti dell'arte.

Cav. Filippo Re.

RUSTICI LATINI VOLGARIZZATI

COLUMELLA E VIRGILIO TRAD. DI DEL BENE

CATONE

VARRONE

DELL'AGRICOLTURA

LIBRI TRE

DI

MARCO TERENZIO VARRONE

VOLGARIZZAMENTO

DEL DOTTOR

GIANGIROLAMO PAGANI



PRIMA EDIZIONE MILANESE



MILANO

1851

TIPOGRAFIA DI GIO. SILVESTRI

SAGGIO STORICO

SOPRA

VARRONE

Marco Terenzio Varrone nacque l'anno di Roma 633 sotto il consolato di Lucio Cecilio Metello, e di Quinto. Chi fosse suo padre, non è noto; notissima bensì nella romana storia si è la famiglia Terenzia, fra le plebee ed antichissima ed illustre: questa probabilmente uscita era di Sabina, Sabino essendo, al dir di Varrone stesso, quel cognome. Ebbe essa poscia il soprannome da uno dei suoi maggiori, il quale guerreggiando nell' Illirio, ed azzuffatosi con un capitano, o re nemico, robustamente lo abbrancò, e vivo a forza il trasse ne' romani accampamenti; e per tale egregio fatto fu col nome del superato nemico, che Varrone dicevasi, dai suoi popolani, chiamato, di cui poi, come di domestico preziosissimo monumento, i suoi posteri si compiacquero, e l'adottarono.

Varrone, fin dalla prima età, si applicò alle lettere, nelle quali ebbe a precettore Lucio Elio

Stilone, cavalier romano, che a que' tempi nella città distinguevasi per gli egregi costumi e per lo studio delle ottime discipline; uomo della romana letteratura, la quale cominciava allora a mettere profonde radici, ampiamente benemerito. E poichè ebb' egli sotto la disciplina di quel valentuomo acquistata ogni parte di letteraria coltura, passò in Atene, ed ivi alla filosofia si consecrò sotto il magisterio di Antioco Ascalonita, soggetto nell'Accademia celebratissimo. Sotto quest' insigne letterato ebbe a compagno de' suoi studj Marco Tullio Cicerone, col quale fin d' allora contrasse la stretta amicizia che poi costatemente conservò.

Questi due rari ingegni, i quali poi e nelle lettere e nell'amministrazione della Repubblica ebbero tanta parte, avevano allora lasciata la città in mano di Lucio Silla, il quale abusando della forza delle armi, e per l' indole sua e per la protervia de' suoi favoriti, la reggeva da tiranno.

Varrone si restituì finalmente in Roma, non si sa poi ben dire, se prima, o dopo la morte del Dittatore; è bensì certo che tosto cominciò egli la sua vita pubblica, che si diede all'eloquenza, che esercitò diversi magistrati, e che fu congiunto in amicizia coi più insigni uomini in quell'età viventi, tra quali contansi Gn. Pompeo, G. Cesare, Pomponio Attico, M. Marcello, Servio Sulpizio, G. Fundanio, Appio Claudio, Turanio Negro, ed altri molti.

Quelli, i quali suppongono che il nostro Varrone sia stato Console, non hanno della loro asserzione fondamenti chiari abbastanza; poichè ne' Fasti consolari non trovasi altro che M. Terenzio Varrone Lucullo il quale non è certamente il nostro. Ma se non ebb'egli l'onore del Consolato in una età, nella quale ad ottenerlo valeva più la cabala, che il merito, ebbe però insigni cariche: imperciocchè affezionato a Pompeo fu da lui nella famosa guerra de' Pirati messo al comando delle flotte greche, e per istraordinaria destinazione fatto governator di Cilicia, da lui chiamata perciò provincia sua.

E quanta intelligenza nella condotta delle navali cose egli avesse, e quanto ardimento, chiaramente manifestasi da ciò che siamo per dire. Primieramente volendo dall'Italia passar coll'esercito in Grecia, pensò di gittare un ponte sul mare da Idrunte ad Apollonia, onde quel tratto di circa cento miglia valicassero a piedi le truppe: imprese che avanti di lui tentata aveva pel primo il solo Pirro. In secondo luogo trovatosi a battaglia coi Pirati nelle acque di Cilicia, con tale ingegno e militar valore si diportò, che assaliti i nemici, si spinse il primo contro la loro nave maggiore, la fermò, e armata mano in essa salito, la prese. Per cotale bravura ottenne da Pompeo la corona rostrata; onore dianzi da niuno ancora avuto, e che dopo lui non si ebbe fino ai tempi di Vespasiano, che da Marco Agrippa per favore di Augusto.

Aveva Marco Terenzio Varrone settantotto anni, quando scoppiò la guerra civile tra Pompeo e Cesare, nella quale, comunque a cagion dell' età potesse dispensarsi di prender parte, volle nondimeno seguir Pompeo che lo mandò suo legato in Ispagna; ove, quantunque vi fossero del medesimo due altri legati, cioè Afranio e Petreo, ebbe per sua mansione la difesa di tutta la provincia detta ulteriore.

Ma poco gli accadde di operare per codesto capo del partito de' nobili; conciossiachè avendo saputo che Pompeo aveva abbandonata l' Italia, e che le cose di lui piegavano male, cominciò a diffidare della fazione del medesimo, e a parlar bene di Cesare. Diceva egli conoscersi prevenuto della legazione affidatagli, sentire la forza della fede che lo legava a Pompeo, ma non dissimulare la propensione che tutta la provincia aveva per Cesare, e l' amicizia che, non men che a Pompeo, a Cesare lo stringeva. Per lo che nè all' una, nè all' altra parte declinando per alcun tempo, si stette spettator tranquillo degli avvenimenti.

E poichè egli udì sequestrato Cesare a Marsiglia, e che Petreo ed Afranio ragunavano le loro truppe per meditar grandi operazioni, alle quali tutta la provincia sembrava prestarsi; e poichè ebbe lettere da Afranio, che non solo dell' accaduto ad Ilerda intorno alle vettovaglie lo ragguagliavano,

ma con fidanza maravigliosa lo eccitavano ad agire, cominciò anch'egli a darsi moto.

E primieramente reclutò per tutta la provincia onde compir due legioni, ed aggiunse da trenta coorti: raccolse quindi quantità di frumento da spedire ad Afranio ed a Petreo; ammassò in Gade tutto il denaro e tutte le supellettili preziose del tempio di Ercole, e spedì colà in presidio sei coorti, delle quali ne diede il comando a G. Gallonio cavalier romano, nella cui casa depose quante armi trovate aveva di pertinenza privata o pubblica. Ciò fatto, si mise ad arringar contro Cesare; e spesse volte montato in tribunale annunziava saper di certo che la fortuna delle armi non era a colui favorevole, e che gran numero di soldati disertando dal medesimo volgevasi al campo di Afranio. Le quali cose gli giovarono per modo, che avendo spaventati i cittadini romani di quella provincia, gl'indusse a promettergli grossissime somme di danaro, e quantità enorme di grani, onde con tali soccorsi reggersi nel governo di quei paesi. Nè di tali disposizioni fu egli contento, ma ad ogni minuto affare discendendo, procedeva con gran rigore, imponendo esorbitanti tasse alle città che stimasse amiche di Cesare, confiscando e facendo vendere all'incanto i beni di coloro che parlassero contro la causa di Pompeo, chiamata da lui causa della Repubblica; mettendo forti presidj

ovunque temesse movimenti; tenendo d'occhio ogni privato, e sentenziando severamente; ed obbligando tutti nella provincia a giurare fedeltà a se ed a Pompeo.

Appena fu ragguagliato delle cose succedute nella Spagna citeriore, che si preparò alla guerra, meditando di portarsi a Gade con due legioni, e di tener ivi ferme tutte le navi e il frumento, perciocchè comprendeva che tutta la provincia favoriva Cesare.

Cesare intanto vedendo che, arrestate le navi e le biade radunate in Gade, non era difficile ridurre in quella parte le sue cose a buon esito, sebbene maggiori affari lo chiamassero in Italia, pure deliberò di non lasciare guerra aperta in Ispagna; tanto più che gli era noto, come nella provincia citeriore Pompeo aveva grande partito. Spedite dunque due legioni nella Spagna ulteriore, alla testa delle quali aveva posto Quinto Cassio tribuno della plebe, egli con seicento uomini a cavallo s'inoltrò a marcia sforzata, facendosi precedere da un manifesto, nel quale ordinava che tutti i magistrati e gli abitatori principali delle città fossero in aiuto a Cordova. Ora divulgatosi tale manifesto, nè fuvvi città, la quale subitamente non mandasse a Cordova deputati; nè fuvvi cittadino romano alcun poco noto, che non s'affrettasse d'andarvi in persona. Accadde inoltre che l'assem-

blea di Cordova di suo moto proprio chiuse le porte della città a Varrone, mettendo guarnigione sulle mura e sulle torri, la quale aumentò di due coorti, che per ordine di Varrone capitate a Cordova a presidio della città, contro Varrone furono ritenute. In que' giorni altro simile sinistro caso era a Varrone succeduto, perciocchè gli abitanti di Carmona avevano discacciato dalla loro rocca tre coorti, colle quali Varrone signoreggiava. In questo frattempo Varrone alla testa delle legioni sue affrettava il cammino verso Gade, sia per non vedersene tagliato l'accesso ritardando, sia per mettersi in luogo forte e vantaggioso, poichè tutta omai la provincia era sorta a favor di Cesare. Ma strada facendo, eccoti lettere di quell'isola, dalle quali intende che giunto colà il manifesto di Cesare, inaspettato movimento era nato fra' popolani, i quali d'accordo coi tribuni delle coorti del presidio cacciato ne avevano Gallonio, ritenendo per Cesare la città e il paese. Fu egli per tale fatto in grande imbarazzo; ma più quando divulgatasi nel suo campo la cosa, una delle legioni da lui comandata, sotto i suoi occhi stessi piegò le bandiere, e si ritirò, volgendosi ad Ispali, ove andò ad accantonarsi, senza dare inquietezza alcuna a quegli abitanti. Or vedendosi fuor di stato di operare, nè avendo libera la ritirata in alcun luogo, prese la risoluzione di scrivere a Cesare, e di dirgli essere

lui pronto a consegnargli la legione che gli rimaneva quante volte alcuno spedisse, il quale ne assumesse il comando. Cesare in fatti spedì a tal uopo Sesto Cesare; e Varrone s'incamminò a Cordova anch'egli dove onoratamente diede conto del denaro pubblico che aveva presso di se, e l'esatta lista conseguò de' magazzini e delle navi; poi prese il cammino di Roma.

Stett'egli in Roma alcun tempo aspettando il fine della guerra d'Africa: e come seppe che Cesare veniva in Italia, partì, ito a rifugiarsi in campagna, finchè passate fossero le allegrezze del trionfo civile, e gli affari pubblici avessero preso alcun ordine. Gli ottimi studj da lui coltivati sempre, gran servizio gli prestarono in quella solitudine, ed essi incremento maggiore da lui ricevettero; nè per avventura è da porsi in dubbio che molti dei tanti suoi libri non sieno stati composti da lui a quel tempo.

Ma cedette egli in breve sia al genio di vivere nella città, sia agl' inviti dei suoi amici; e ritornato a Roma, in piena intimità visse coi più distinti soggetti, e con Oppio singolarmente, e con Balbo, e con Irzio, amici di Cesare, e con Cesare stesso; il quale d'alto animo essendo, in Varrone contemplò sempre non il partigiano di Pompeo, ma il cittadino onorato e il dottissimo uomo; e a lui diede la cura di mettere insieme e di ordinare le insigni

librerie greche e latine, che a servigio pubblico intendeva d' istituire.

I bei giorni di Cesare passarono rapidamente, e nuove discordie e tumulti nuovi afflissero Roma; e vennero aspre guerre e proscrizioni atroci, per le quali i più onorati cittadini perirono.

L' iracondia sanguinaria di Marcantonio segnò decreto di morte anche per Varrone, o perchè fosse questi troppo di Cicerone amico, o perchè Marcantonio fosse avido dei beni di lui, che copiosissimi e doviziossissimi possedeva. Ebbe infatti Varrone ricchezze di bestiami e di gregge: ebbe splendentissime ville ed ubertose. fra le quali ancora si rammentano e la Comana, e la Tusculana, e la Pontina. Ma fu celebre oltre le altre quella che egli ebbe alle falde di Monte Cassino, la quale per la eleganza e per l' artificio tutte le più famose vinceva. Eravi in essa un' uccelliera che dicesi per l' ampiezza e per la maravigliosa sua struttura avere superato non solo quella di Marco Lenio Strabone, stata il modello di tutte, ma eziandio la vastissima, che nella Tusculana fece fabbricare Lucullo.

Or fu questa superba villa di Cassino, che l' ingordigia di Marcantonio prepotentemente si usurpò. Che se in qualche modo v' è da rallegrarsi, che contento di essa più non insistesse a volere eseguita l' ordinata proscrizione; ben molto poi abbiamo a dolerci che pel sacco a quella villa dato perissero

insigni monumenti della dottrina di Varrone, nè le copie soltanto di molte opere da esso lui date alla luce, ma esemplari di nuove non ancor pubblicate, siccome egli stesso ci avvisa nel Libro primo *delle Settimane*.

Sopravvisse pertanto Varrone alla Repubblica e a Marcantonio; e poichè, fatta Roma stato di Augusto, negli affari non poteva egli più aver parte, alla campagna si ritirò, non di altro occupandosi che dello studio. Nel che certo è maravigliosa cosa che giunto agli ottant' anni, tanto vigor ritenesse da scrivere i tre libri delle *cose Rustiche*, senza che per l' enorme numero delle altre opere da lui scritte dianzi, le quali ascendevano a quattrocento novanta libri, apparisse stanchezza alcuna nel suo spirito.

Per la quale cosa non è a stupirsi, se presso i suoi contemporanei ebb' egli altissima riputazione, della quale grande argomento deve valutarsi e il panegirico che di lui vivente scrisse Pomponio Attico, e che Cicerone dice d' aver letto, e il ritratto che di lui, divenuto il Nestore della romana letteratura, Asinio Pollione collocò nella celebre sua biblioteca, unico di scrittor ancor vivo. Pare eziandio che Pollione ciò facendo non temesse di suscitare l' invidia, sebbene a quella età molti e chiarissimi uomini fiorissero in ogni maniera di discipline e di studj: i quali siccome per la lunga carriera,

così per l' ampiezza delle cognizioni e per la profondità della dottrina il nostro Varrone superò manifestamente. « Noi, diceva di lui Cicerone nelle quistioni accademiche, al pari di viaggiatori forestieri in questa città siamo dai tuoi libri guidati a conoscere e l' origine e i costumi nostri, e questi luoghi che abitiamo. Imperciocchè tu hai spiegata l' epoca della patria nostra, tu ci hai descritti i tempi, tu ci hai esposti i riti religiosi e le funzioni de' sacerdoti; e tu ne hai additata la domestica economia; tu la disciplina militare; tu la posizione de' paesi e de' luoghi; tu i nomi, le specie, gli officj e le cagioni di tutte le umane e divine cose; e sommi lumi hai tu somministrati ai poeti nostri, e ai Latini tutti, sia scrivendo, sia parlando; ed hai composto un poema per varietà e per eleganza pressochè perfettissimo; ed hai a varie riprese tanta filosofia indicata, che se non basta a farci dotti, assaissimo però giova ad eccitarcene il desiderio ».

Ed in quanto alla erudizione Varroniana, lo stesso Cicerone nel Bruto asserisce, che seguendo Varrone le tracce di L. Elio, uomo versatissimo in letteratura greca e latina, e dottissimo nella romana antichità, nelle invenzioni dei vecchi, ne' fatti e nella cognizione degli scrittori già stati; aveva poi codesta scienza di per sè amplificata e più elegantemente spiegata cogli scritti; laonde del medesimo

parlando ad Attico, lui chiama scrittore universale.

Nè de' soli contemporanei suoi ottenne egli a sì alto grado la stima, che anzi crebbe questa col circolare delle sue opere nelle età susseguente; e perciò veggiamo Seneca chiamarlo il più dotto dei Romani, Dionigi d'Alicarnasso, e Plutarco, e Quintiliano, e Aulo Gellio, e Solino, ed Arnobio, e Lattanzio per la eccellenza della dottrina e per la perizia della storia commendarlo. Per le quali ci ci contenteremo di riferire qui un passo di s. Agostino nel Libro IV della Città di Dio per ogni maniera a Varrone vantaggiosamente. « Chi, dice il coltissimo vescovo d'Ippona, più accuratamente di Marco Varrone ricercò tali cose? chi più dottamente le scoprì? chi più attentamente le considerò, chi le distinse con maggiore acutezza, e più diligentemente ed abbondantemente le scrisse? Il quale quantunque non abbia tutta quella soavità di sermone, che altri per avventura potesse desiderare, pieno è però di dottrina e di sentenze a segno, che in ogni genere di quella erudizione, la quale noi scolaresca diciamo, ed essi appellano liberale, tanto egli istruisce gli studiosi di cose, quanto quei di parole Cicerone diletta. Il qual Cicerone stesso di lui parlando ne' libri Accademici, uomo lo chiama sopra ogni altro acutissimo e senza eccezione alcuna dottissimo». E poco dopo aggiunge: «Tanto egli lesse, da doverci noi giu-

stamente maravigliare che avesse poi tempo da scrivere; e tante cose scrisse, quante appena crediamo che alcuno abbia potuto mai leggere: uomo insignemente grande per ogni maniera e d' ingegno e di dottrina». (1)

Si estinse, dice Valerio Massimo, nello stesso letticciuolo e lo spirito di lui e il corso delle egregie sue opere. Egli morì nell' ottantesimo ottavo anno di sua vita sotto il consolato di Augusto e di Servio Apuleo l' anno di Roma 721, e volle esser sepolto all' uso pitagorico in una olla di terra cotta, facendosi avvolgere in foglie di mirto, di olivo e di pioppo nero.

E queste sono le poche notizie che intorno a Marco Terenzio Varrone la storia ci somministra.

---

(1) La Città di Dio di S. Agostino fa parte della *Biblioteca Scelta* di Opere italiane antiche e moderne; volumi DXXVII al DXXX. = Varrone è citato nel Libro IV ai Capi 22, 27, 31 pagine 209, 218 e 225 (Vol. 527).

Il Tip. Gio. Silvestri.

PREFAZIONE

DEL TRADUTTORE

Meno di quella di Catone è giunta a noi sfasciata e rotta l'opera che sulle cose agrarie scrisse Marco Terenzio Varrone, uomo, se altri v'ebbe mai, in ogni genere di letteratura coltissimo, e dai contemporanei suoi e dagli scrittori susseguenti di comune consenso predicato pel più dotto dei Romani. Della cui dottrina in fatti sommo argomento si è il vasto catalogo delle opere sue.

Trasse Varrone il fondo dell'opera sua dai libri dei Saserna, cittadini romani dell'agricoltura benemeriti oltre ogni dire, dei quali parla anche Marco Porcio Catone. Si approfittò delle opere di Magone cartaginese, che correvano allora in Roma tradotte per pubblica autorità; ed è credibile che il libro di Catone gli giovasse assai, sia che parlisi della materia che poteva somministrargli, sia che vogliasi dir dell'esempio. Imperciocchè se Marco Porcio Catone, scrittore profondo ed eloquente oratore, dopo una lunga e brillante carriera politica si

era dedicato agli studj della rurale economia; ben poteva nascere in colto ingegno ed in valente scrittore, siccome era Varrone, caldo desiderio d'imitare un tanto uomo. Il che supposto, dobbiamo poi aggiungere che di molta egli avanzò nella prova quanti preceduto lo avevano. Conciossiachè più ordine egli pose nella trattazione; la materia ripulì stata fino allora piuttosto aspra e rustica veramente; e di tale eleganza e gentilezza la vestì, che potè comparire con buona fortuna anche in mezzo ai molli e schizzignosi Luculli. Sebbene non per questi veramente si mosse egli a scrivere il suo libro, ma per Fundania sua moglie, la quale avendo acquistato un vasto corpo di terreno lasciato per lo addietro poco meno che incolto, si rivolse al marito, affinchè la istruisse intorno al più acconcio modo di trarne buon partito. Varrone sembra essere stato anche in ciò buon imitatore di Catone, il quale il libro suo aveva dianzi scritto pel suo figliuolo.

Io non so, se perchè appunto scriveva direttamente per Fundania, scegliess' egli di scrivere l' opera sua in dialogo; genere di scrivere che fu coltivato in que' dì anche da Cicerone, e che più di ogni altro dimostra lo spirito dell' autore, e il grado di coltura, che al suo tempo la sua nazione distingue. Siccome poi a Varrone piaceva il grecizzare; così di molte maniere greche riempì codesti suoi dialoghi, e di molti proverbj li sparse, e interlocutori introdusse

mirabilmente opportuni. Che se da codesto suo greczizzar frequente si volesse per avventura argomentare che alquanto più all' ingegno suo donò, di quello che acconsentisse la circostanza; ben resta ogni dubbio sciolto, considerandosi che Fundania era donna de' greci studj pratica, e conoscitrice perfetta dei greci autori; perciocchè se tale non fosse stata, non le avrebbe Varrone suggerito che ai greci agronomi essa ricorresse, ove morto lui, che allora agli ottanta anni dell' età sua era giunto, alcuna cosa le abbisognasse sapere, o intendere. Per la qual cosa nel preambolo stesso del libro una lunga enumerazione le fa dei greci letterati che scrissero intorno all' agricoltura.

Noi pochi esempj abbiamo di dotti uomini dalle mogli loro pregati a scrivere: e niuno certamente di quelli che dalla moglie sieno pregati a scrivere di cose d' agricoltura. Il che, quanta sia la differenza del secol nostro da quello di Varrone, facilmente dimostra.

Ma parlando ancora alcun poco dello stile varroniano pare a me che questo ne sia singolarmente il carattere, ch' esso diletta colle frequenti metafore e colle inserite allusioni a storie e favole, delle quali Varrone era eruditissimamente studioso, siccome dagli avanzi delle altre opere sue apertamente si vede. Se non che a me sembra che duretto alquanto sia egli nell' andamento suo e nelle sue parole, e che

astruso riesca qualche non rara volta ne' suoi fraseggi. Le quali cose non debbono sorprendere alcuno, sol che si voglia considerare che siccome quando Varrone cominciò a scrivere, la prosa latina non aveva ancora un perfetto modello; così nel crearsi egli uno stile, non poteva nascondere affatto le tracce de' suoi sforzi. E tanto più resteremo di ciò persuasi, se per avventura avvenga che la copia delle sue idee si trovi in contrasto colla ristrettezza di una lingua, non ricca per anche di quella lussereggiante pompa di fraseggi e di giri, che conducendola a perfezione, le danno poi i susseguenti scrittori. Che se i nostri antichi Toscani, per paragonar cosa a cosa, vengono da noi trovati ordinariamente chiari nella loro dicitura (il che io affermerei essere il loro distintivo pregio), ciò non viene al certo dall' essere stati uomini di profonda dottrina, parlando almeno dei più, o dall' avere trattato i primi astrusa materia di arti, o di scienze.

Abbiamo detto di sopra che l' opera di Varrone è giunta a noi meno sfasciata e rotta di quella che di Catone ci rimane. Egli è dunque da avvertire che hannovi in essa alcuni luoghi, ove apparisce la struggitrice mano del tempo. I dotti commentatori, per esempio, non tralasciarono di accennarli; e noi senza tessere qui una generale rivista del testo, ricorderemo un passo del libro I, già a suo tempo indicato; e ricorderemo pure il fine dell' opera, che non

è oggi tale, qual con ragione presumiamo essersi da Varrone scritto. Oltre di che sappiasi che Plinio loda un passo di Varrone certissimamente attinente all' opera agraria che qui produciamo; il qual passo ne' libri varroniani che ci restano, in modo alcuno non trovasi.

Ma fortunatissimo è stato Varrone in quanto molti illustri e dotti uomini ha avuti diligentissimi in purgarne i vecchi codici, in rettificarne le lezioni, e in acconciarne ogni più piccola parte. Primo fra tutti vuolsi qui nominare Vittorio, il quale consultando e confrontando codici antichissimi, molti luoghi del nostro autore accuratamente corresse; nel che fare discrezione molta ci mostrò, e fu sobrio assaissimo, ed oltremodo cauto: cosicchè poche novità introdusse, e queste soltanto da forti appoggi sostenute. Condannasi Giuseppe Scaligero di arditezza soverchia e di precipitazione, come quegli che troppo concedette alle congetture. Nondimeno di Varrone fu assai benemerito; e le sue note danno prova singolare dallo studio profondo che fece sopra questo scrittore. Condannasi eziandio Ursino, perchè più sollecito apparve in levare, che in aggiungere al testo; ma certa cosa è che molto agevolò anch' egli l' intelligenza di Varrone, e che si servì di buoni codici. E gli eruditi non cessano di fargli onore, singolarmente per un certo passo, il quale verrà indicato a suo luogo, e che da codesto repristinatore varroniano dobbiamo

noi assolutamente riconoscere. Ma che dirò di Ausonio Popma di tutte le varroniane opere e di tutt' i frammenti raccoglitore laboriosissimo, e benemerito illustratore di questa che pubblichiamo qui tradotta? Ella è per certo amara cosa che le note di Popma sieno state sì malamente stampate, che, come è a Gesnero accaduto, più fatica havvi a riattar quelle, che lo stesso testo varroniano. A tutti poi va innanzi, credo io, il valentissimo nostro Pontedera, uomo per ogni maniera di dottrina filologica ornatissimo, che tutti ha sovranamente illustrati e schiariti i passi difficili, intorno ai quali con incerta fortuna si erano applicati gli altri comentatori: e dove la lunga età e l'ignoranza degli antichi copisti aveva corrotto il testo, con acuta rettificazione ha restituito e senso e luce; talchè se Varrone oggi s'intende, a Pontedera se ne debbe la lode. Noi non possiamo pretendere di venire a competenza con uomini sì illustri. Con tutto ciò, se le combinazioni ci hanno portati nel medesimo campo e se siamo divenuti, dirò così, i successori loro nello studio e nel culto de' Rustici latini: a qualche parte di gloria possiamo senza temerità anche noi aspirare, massimamente sapendosi che sì ampia è la messe che molto ancora rimane in che adoperarsi.

Ed ecco ciò che intorno a quest'opera abbiamo creduto di dovere accennare, persuasi che inopportuno sia quanto potrebbesi aggiungere, perchè ai no-

stri leggitori appartiene il vedere quel più che qui tralasciano di dire intorno alla medesima.

Se non che alla perfetta intelligenza dell' opera di Varrone può giovare, io credo, un breve saggio dello stato dell' agricoltura presso i Romani, dalla fondazione della loro città fino al tempo, nel quale egli scrisse. Al quale uopo io mi sono proposto di dirne qui in breve le cose più importanti.

Furono i Romani fino dal loro principio agricoltori: e n'è chiarissima la ragione, perciocchè non avevano essi altro capo d' industria, da cui trarre costantemente e sicuramente la loro sussistenza; ed io credo che meno per amor di bottino, che per una speculazione di economia profonda facessero le loro prime guerre; cioè per ottenere de' terreni migliori dei loro e più ampj. Del rimanente avevano legata l' agricoltura colla religione: ed avevano un collegio di sacerdoti chiamati Arvali che offerivano le primizie agli dei e ne chiedevano abbondanti raccolte. Era in tanta estimazione questo sacro ministero, che morto uno di que' sacerdoti al tempo di Romolo, egli volle arrogarsene il posto: e d' allora in poi non potè essere uno degli Arvali, se non chi provasse nobiltà insigne di nascita.

Le frequenti guerre che Romolo fece, pregiudicarono forse ai progressi dell' agricoltura; ma ben presto venne per quest' arte salutare un più propizio tempo, quando salì al trono il pacifico Numa. Egli

infatti in più maniere l'animò e l'onorò; e se la vita pubblica di quel re osserviamo, parrà facilmente che dell'agricoltura piucchè d'altra cosa egli si occupasse. Anche Marzio seguì le orme di Numa Pompilio: ed era solito a raccomandare al suo popolo il rispetto alla religione e alla coltura dei terreni e del bestiame. Allora non conoscevasi altra ricchezza che quella, la quale procedeva dal frutto della terra; e la porzione più nobile, più potente, e più rispettabile del popolo romano era nelle tribù rustiche, vale a dire ne' coltivatori. Essi erano la parte più numerosa del senato; essi coprivano le più eminenti cariche della repubblica; generali e dittatori si traevano da esse. Dopo la presa di Cartagine e la conquista della Macedonia e della Grecia il lusso entrò in Roma, e ne scacciò l'amore della fatica, la frugalità, la moderazione; nè l'agricoltura fu più bella, che nei libri.

Eccoci ai tempi di Varrone. È celebre il rimprovero che veggiamo fatto da un senatore ad Appio Claudio, il quale distinguevasi per la magnificenza introdotta nelle sue case di campagna. Mostrando quel senatore ad Appio la rustica sua abitazione, gli disse: Qui tu non vedi nè quadri, nè statue, nè intarsiature, nè terrazzi a musaico, nè tavolati a rimesso; ma ci vedi bene quanto fa d'uopo al lavoro delle terre, alla coltura delle vigne, e al nutrimento del bestiame. In casa tua tutto splende d'oro, d'ar-

gento, di marmo; ma niun vestigio vedesi di terre a frutto; nè in parte alcuna incontransi buoi, o vacche, o pecore; non fieno nelle cascine, non nelle cantine gl' indizj della vendemmia, non quelli delle raccolte ne' granai. Come puoi tu dunque chiamare la tua una casa di campagna? e in che si rassomiglia a quella che possedevano tuo nonno e tuo bisnonno?

Si vede che codesto senatore aveva bisogno di fare un gran passo indietro per ritrovare florente l' agricoltura romana. Laonde convien dire che i libri di Varrone intorno ad essa non sieno già la prova degli usi della nazione, ma sivvero di quei pochi Romani che o l' età, o la mala fortuna condannava nelle campagne. E forse perciò Catone e Varrone non si applicarono allo studio dell' agricoltura, se non finita la carriera politica, e vecchissimi.

Checchè ne sia, certo egli è però, che provano vigente un ragionato sistema di agricoltura; e provano che il lusso e l' ambizione non avevano distaccati i primarj uomini della repubblica dalla campagna, a segno che avessero perduta ogni traccia del mestiere de' padri loro.

Ed ecco, dirò così, il prologo, dopo il quale ognuno può mettersi ad ascoltare l' interessante commedia che Varrone ci presenta giacchè una specie di commedia, per giustificare la metafora usata, può dirsi che sia il dialogo scritto da lui.

Io ho pensato che di alcun lume alla piena in-

telligenza di Varrone esser possa una dissertazione del signor de la Lande intorno ai tempi, de' quali parla il nostro autore. Se questa non ci mette a portata di rettificarlo, ove per noi resta tuttavia oscuro, perchè l'antica astronomia era assai difettosa; al certo servirà a darci de' lumi intorno a quanto egli accenna circa il nascere e il tramontare delle costellazioni, alle quali egli e gli agronomi antichi riportavano le faccende della campagna.

Di ciò che intorno alla famosa uccelliera di Varrone potrebbe dirsi, parlerassi opportunamente, ove quella elegante composizione si pubblicherà. Godi intanto, lettor benigno, di quello che ti si presenta oggi; ed incontrandoti in cosa, la quale ti paia meno acconcia, abbi in considerazione, che se l'illustrare i Rustici Latini fu grave opera pe' più valenti filologi d'Europa, opera gravissima e laboriossissima era poi il volgarizzarli. Per la qual cosa applauso ed incoraggiamento, anzi che riprensione ci si debbe, comunque possiamo noi essere imperfettamente riusciti nel disegno nostro. Ed abbi a mente sopratutto che ne' difficilissimi lavori il tentativo solo è gran merito. Poi vivi felice.

DELL' AGRICOLTURA

LIBRO PRIMO

CAPTOLO PRIMO

Autori Greci e Latini, che scrissero di Agricoltura.

Io t' insegnerei, o Fundania, cose migliori, se avessi tempo di scrivertele con comodo; le quali al presente le esporrò in quella guisa che mi fia possibile, ben persuaso che mi è mestieri affrettarmi, essendochè (come si dice), se l' uomo è una bolla, molto più la è l' uomo vecchio: di fatti l' anno ottantesimo di mia età pur troppo mi avverte di piegare il fardello, avanti che esca di vita. Laonde poichè tu hai comprato un fondo di terra, che vuoi rendere fruttifero per mezzo di una buona coltura; e perchè mi preghi, ch' io voglia assumere la cura di renderti istrutta su di ciò, ecco che io mi accingo, e non solo ti mostrerò quello che converrà che tu faccia fino che io viva, ma ancora dopo la mia morte: nè lascerò di non imitar la Sibilla, la quale predisse non solo quelle cose che sarebbero state utili ai suoi contemporanei, ma ancora quelle che fossero per esser tali ai

suoi posteri quantunque da lei non conosciuti. Ai quali libri antichissimi noi siamo soliti tuttora ricorrere in nome della Repubblica, quando desideriamo da sapere quello che da noi è da farsi dopo la comparsa di qualche prodigio. Io non soffrirò che si dica, che solamente fino a tanto che io sono vissuto sia stato utile ai miei familiari. Laonde ti scriverò tre libri, quai sommarj, ai quali potrai ricorrere ogniqualvolta cercherai di sapere quello che ti convenga fare nella coltivazione. E poichè, come si dice, gli Dei aiutano quelli che a loro s'indirizzano, perciò mi farò dall'invocarli: nè pregherò di aiuto le Muse, come fece Omero ed Ennio, ma i dodici Dei consiglieri. Non è tuttavia mia intenzione d'invocar que' dodici Dei, sei maschi e sei femmine, le cui immagini dorate si veggono nella pubblica piazza; ma que' dodici Dei, che presiedono in ispezial guisa sopra gli agricoltori. Primieramente invocherò Giove e la Terra, nelle mani dei quali sta sì in cielo, che in terra ogni frutto dell'agricoltura, e perchè questi due si chiamano i gran padri (chiamandosi Giove il padre, e la Terra la madre). In secondo luogo invocherò il Sole e la Luna, i cui giri si osservano non solo allora che si seminano alcune cose, ma ancora quando si raccolgono. In terzo luogo chiamerò in mio aiuto Cerere e Bacco, perchè i frutti, che questi ci regalano, sono assolutamente necessarj alla

vita; o perchè in grazia di questi Dei la terra produce il cibo e la bevanda. In quarto luogo drizzerò le mie preghiere alle Dee Robigine e Flora, onde mercè il loro padrocinio le biade e gli alberi sieno preservati dalla robigine, e i fiori non compariscano prima del tempo. Per la qual cosa furono instituite in onore di Robigine le pubbliche feste *Robigali*, e a onor di Flora s' instititurono i giuochi *Florali*. Invocherò altresì Minerva e Venere, una delle quali ha la soprantendenza all'oliveto, e l'altra agli orti, in onor delle quali furono instituite le feste rustiche vinose. Nè mancherò dal non pregare ancora la Linfa e il Buon Successo, poichè senz' acqua ogni genere di coltura riesce arido e miserabile; e senza una felice riuscita e un buon successo, ogni coltivazione è opera perduta. Invocati adunque questi Dei con tutta la venerazione, riferirò quei discorsi che poco fa abbiano tenuti sull' agricoltura, dai quali potrai raccogliere quanto ti sarà mestieri di fare: e se avviene che in questi non ritrovi quello che tu cerchi, t' indicherò da quali autori greci e latini potrai trarre quei lumi che chiedi. Sono oltre cinquanta quelli che hanno scritto in greco; e chi di una cosa, e chi di un' altra. Questi sono quelli che tu all' uopo potrai consultare: Jerone di Sicilia e Attalo Filometore: tra i filosofi il fisico Democrito, il socratico Senofonte, i peripatetici Aristotele e Teofrasto, il pitagorico Archita,

come pure l'ateniese Amfiloco, Anasipoli di Taso, Apollodoro di Stalimene, Aristofane di Mallo, Antigono di Foia nuova, Agatocle di Scio, Apollonio di Pergamo, Aristandro di Atene, Bacchio di Mileto, Bione di Palesoli, Cheresteo e Cherea di Atene, Diodoro di Palazia, Dione di Altabosco, Diofane di Nicea, Epigene di Rodi, Evagone di Taso, i due Eufranii, uno Anteniese e l'altro di Anfiboli, Egesia di Marogna, i due Menandri, uno di Palazia, e l'altro di Eraclea, Nicesio di Marogna, Pizione di Rodi. Gli altri, dei quali non so la patria, sono Androzione, Eserione, Aristomene, Atenagora, Crate, Dadis, Dionisio, Eufitone, Euforione, Eubolo, Lisimaco, Mnasea, Menestrato, Pleutifane, Persi, Teofilo. Tutti questi, che ho nominati, hanno scritto in prosa. Altri hanno pure trattato le medesime cose, ma in verso, come Esiodo d'Ascra e Menecrate di Efeso. Magone Cartaginese ha superato tutti gli anzidetti nella fama, per aver ridotto a ventotto libri, scritti in lingua punica, quanto erasi detto avanti di lui: i quali libri sono stati tradotti in greco e ridotti a venti libri da Cassio Dionisio d'Utica, e da questo poi spediti al pretore Sestilio. In questi volumi vi si trovano aggiunte non poche cose estratte dai libri greci di quelli che testè ho nominati, e dall'opera di Magone levò via quanto agguaglia otto libri. Diofane di Bitinia ha ridotto utilmente

a sei questi stessi libri, e gli spedì al re Deiotaro. Laonde per essere più breve sul medesimo argomento, mi sforzerò di esporlo in tre libri, il primo de' quali tratterà sopra l'agricoltura, il secondo verserà sul bestiame, e il terzo si aggirerà sui pascoli villerecci. In questo primo libro ometterò quanto io credo che non appartenga all'agricoltura. Pertanto mostrerò primieramente quanto è d'uopo segregar dall'agricoltura, del quale poi ne parlerò altrove, seguendo le divisioni le più naturali. Tutto quello che io dirò, o sarà dedotto da quanto io medesimo ho osservato nel coltivar le mie terre, o sarà il risultato di quello che ho letto, o di quanto ho udito dagli uomini periti.

CAPITOLO II.

Quali cose sono da separarsi dall'Agricoltura.

Nelle feste delle sementi entrai nel tempio della Terra, così pregato dal sagrestano, che i nostri padri ci hanno insegnato di chiamar col nome di *Aeditimus*, e che i moderni cittadini ci dicono di nominar *Aedituo*. Ivi m'imbattei in C. Fundanio mio suocero, nel socratico C. Agrio cavalier romano, e in P. Agrasio pubblicano, i quali guardavano l'Italia dipinta sulla parete. Che fate voi qui? dissi loro. Forse che vi chiamarono a goder di quest'ozio le feste delle sementi, in quella guisa

che solevano i nostri padri e i nostri avi? Noi (rispose *Agrio*), come io penso, siam venuti qui per quella causa per cui tu vi sei, cioè perchè così pregati dal sagrestano. Dunque se così è, come fai cenno col capo, bisogna che tu resti con noi fino a che esso ritorni; imperciocchè essendo stato chiamato dall'edile, che ha la soprantendenza di questo tempio, non è ancora ritornato; e lasciò chi ci pregasse, onde l'aspettassimo. Volete dunque, io dissi loro, che, fino a tanto che ritorna, ci appropriamo quell'antico proverbio, il qual è, che il Romano vince sedendo? Ben volentieri, disse *Agrio*: e in questo mentre facendo riflessione che le ceremonie consumano più tempo a passar per una porta di quello che s'impiega nella strada, onde giungervi, s'avviò a dirittura verso i banchi, e noi il seguimmo. Seduti che fummo, *Agrasio* disse: Voi, che avete corsi molti paesi, ne vedeste per avventura uno, che fosse più coltivato dell'Italia? Quanto a me, rispose *Agrio*, penso non esservene alcuno, il quale in tutte le sue parti sia sì bene coltivato. Primieramente essendo stata divisa la terra in due parti da Eratostene, una delle quali conformemente all'ordine naturale, è volta al mezzodì, e l'altra a settentrione; e poichè senz'alcun dubbio la parte settentrionale è più salubre della meridionale; e poichè i luoghi più salubri, sono anche i più fruttiferi, quindi è da

dirsi che la parte settentrionale è quella ch' è più in istato di esser coltivata, che l'Asia; e che l'Italia, qual contrada settentrionale, è quella che maggiormente gode quest' avvantaggio: primieramente perchè è in Europa; in secondo luogo perchè è la parte più temperata dell' interna; imperciocchè nell'interno dell' Europa vi è quasi un continuo inverno. Nè ciò deve recar maraviglia per esser questi paesi tra il circolo settentrionale e il polo, ove il sole non si vede per lo spazio di sei mesi continui; e perciò dicono che non si può navigare nemmeno sull' oceano verso quelle regioni per essere il mare agghiacciato. *Fundanio*, pensi tu che in questo paese possa nascer alcuna pianta, o che nata si possa coltivare? essendochè è vero quel che disse Pacuvio, cioè, che ove il sole, o la notte è continua, ivi muoiono tutti i frutti della terra, sia pel troppo caldo, sia pel troppo freddo. Se io standomene in questo paese, ove il giorno e la notte sono mediocremente lunghi, e si succedono alternativamente, non potrei vivere, quando bene in tempo di estate non dividessi il giorno a mezzodì, intramettendovi il sonno; come mai in quei paesi, nei quali il giorno dura sei mesi, si potrebbe seminar alcuna biada, farla crescere e mieterla? E per contrario qual pianta fruttifera in Italia non solo vi nasce e non vi diventa ancora eccellente? Qual farro parago-

nerò a quello della Campania? qual formento al Pugliese? qual vino a quel di Falerno? e qual olio paragonerò a quello di Venafro? Non è l'Italia piantata d'alberi in guisa, che tutta sembra un giardino? Forse la Frigia, che Omero chiama vinosa, è più coperta di viti dell'Italia? ovvero Argo, che dal medesimo poeta è chiamato fertile in biade, la supera? In qual parte di mondo un jugero di terra produce dieci ed anche quindici cullei di vino, come fanno alcuni paesi d'Italia? Forse che Marco Catone nel libro delle Origini non iscrive nel seguente modo? Si chiama terra gallo-romana quella che trovasi tra Rimini e il Piceno, e ch'è stata ripartita sopra ogni testa di soldato: ora in questa estensione di terreno è accaduto alcuna volta che ogni jugero abbia prodotto dieci cullei di vino. Non è egli vero altresì che nel terreno faentino ogni jugero rende trecento anfore di vino; e che per questo ivi le viti si chiamano trecento? E ciò dicendo rivolse gli occhi a me e soggiunse: Egli è certo che il tuo amico Libo Marzio soprantendente agli artefici, asseriva che le sue vigne piantate nel suo terreno faentino gli rendevano trecento anfore per ogni jugero. Sembra che gl'Italiani non si sieno dati alla coltura di un terreno, se non vi concorrevano prima questi due oggetti; cioè, guardavano se i frutti compensavano le spese e le fatiche, e se il luogo era sano, o no. Se uno di

questi oggetti manca, e se non'ostante alcuno vuole coltivar quella terra, qual mentecatto deve mettersi sotto la tutela degli agnati; imperocchè non vi è alcuno di sana mente, il quale debba e voglia far neppur la minima spesa nella coltivazione di quella terra, se non quando vede che può esserne compensato; e ancorchè la raccolta dei frutti fosse tale da risarcirlo, non deve incontrare alcuna spesa, se vede che i frutti corrono il pericolo di morire pel luogo pestilenziale. Ma ecco che qui si si presentano soggetti, i quali, per quel che io ne penso, saranno più al caso di provar queste cose; imperciocchè io veggo venire C. Licinio Stolone e Cn. Tremellio Scrofa, l'uno dei quali conta tra i suoi avi l'autore di una delle leggi, che ha regolato la misura delle terre: di fatti quella legge è di Stolone, la quale proibisce che ogni cittadino romano possegga più di cinquecento jugeri di terra, ed egli ha fatto che per la sua diligenza nella coltivazione, acquistassero i suoi discendenti il soprannome di Stoloni, perchè nel suo terreno non si poteva giammai trovare alcuno stolone, essendochè egli estirpava attorno gli alberi tutte le radici che fosser nate in terra a piè dei medesimi, e le quali si chiamavano stoloni. C. Licinio, uno dei maggiori del nostro Stolone essendo Tribuno della plebe, trecento sessantacinque anni dopo l'espulsione dei re,

fu il primo che emanò il plebiscito, in vigor del quale il popolo ricevette la legge di non posseder più di sette jugeri per testa. Vedo avviarsi a questa parte il tuo collega Tremellio Scrofa, il qual fu uno dei ventiviri destinati alla distribuzione delle terre della Campania, uomo adorno di tutte la virtù, e quegli che tra i Romani si giudica il più perito nell'agricoltura. Forse che questa riputazione, rispondo io, non la gode per giusto titolo? posciachè le sue terre sì bene coltivate, offrono a molti uno spettacolo più grato di quello che loro presenterebbero gli edifizj ornati regalmente degli altri: e tanto più, poichè eglino si portano a veder le sue ville per ammirare in esse non già, come in quelle di Lucullo, le gallerie, ma bensì i granai. Aggiungo inoltre che i pometi di questo sono situati in fondo alla Via Sacra, ove le frutta si vendono a peso d'oro. In questo frattempo si avvicinano a noi; e *Stolone* ci dice: Arriviamo noi forse a cena terminata? imperocchè qui non veggiamo L. Fundilio, che c'invitò. Siate tranquilli, disse *Agrio*, posciachè non solo si è levato quell'uovo, che nei giuochi circensi indica il fine della corsa delle quadrighe, ma non abbiamo veduto ancora quell'uovo, che suole esser il primo nei banchetti delle feste cereali. Sicchè frattanto che stiamo attendendo la comparsa dell'uovo e fino a che sia di ritorno il sagrestano, instruiteci intorno

l'agricoltura, e diteci se sia più pregevole per la sua utilità, o pel diletto che ci porge, ovvero per l'una e per l'altra; perchè si dice che tu ora detti le leggi dell'agricoltura, come una volta le dettava Stolone. Primieramente, dice *Scrofa*, bisogna distinguere, se solo quelle cose che s'introducono nel seno della terra, appartengano all'agricoltura, ovvero se questo nome abbracci ancor quelle che si conducono dentro la villa, come le pecore e gli armenti; perchè osservo che quelli, i quali hanno scritto di agricoltura, tanto in lingua punica. quanto nell'idioma greco e latino, l'hanno estesa più di quello ch'era mestieri. Io poi, dice *Stolone*, sono di parere che quegli autori non si debbano imitar in tutto, e che meglio hanno operato certuni, circonscrivendosi e limitandosi a certi dati oggetti, escludendo da questa materia quelli che non vi appartengono. Laonde tutto ciò che spetta ai pascoli, e che da parecchi si associano all'agricoltura, sembra piuttosto appartenere al pastore che all'agricoltore. Quindi quelli che si fanno soprastanti a questi due oggetti, hanno del pari diverso nome, perchè uno si chiama castaldo, e l'altro maestro del bestiame, o pastore. Il castaldo è quello ch'è destinato a coltivare il terreno, e trae la sua denominazione dalla villa, perchè da lui si conducono dentro la medesima i frutti, e dal medesimo si trasportano fuori, quando si vendono. Per lo che i

contadini anche oggidì chiamano *vea* la strada, e ciò in grazia delle vetture; e dicono altresì *vella* non *villa* il luogo, in cui conducono i frutti, e da cui gli estraggono; e per la stessa ragione quelli che vivono vettureggiando, si dice che fanno la *vellatura*. Egli è il vero, dice *Fundanio*, che altro è il pascolo, e altro l'agricoltura, quantunque l'uno coll'altra abbia dell'affinità; a un dipresso come il destro flauto differisce dal sinistro, ma in modo però che ambidue sono in certa guisa congiunti, cosicchè l'uno nel medesimo pezzo di musica fa il primo, e l'altro il secondo. E tu puoi aggiungere altresì, gli dissi, che la vita dei pastori corrisponde al primo flauto, e quella degli agricoltori al secondo, giusta la testimonianza del dottissimo Dicearco, il quale dimostrandoci qual genere di vita siasi condotto nei primi tempi della Grecia, c'insegna che a que' tempi gli uomini menavano una vita da pastori, e che non sapevano arar la terra, nè tampoco, piantar gli alberi, nè potarli, e che soltanto nei tempi inferiori a quelli si è data mano all'agricoltura. Laonde poichè l'agricoltura è posteriore alla vita pastorale, così quella è subordinata a questa; come il flauto sinistro è subordinato al destro. Col metter tu in campo, dice *Agrio*, il sonatore di flauto, non solo togli al proprietario di aver del bestiame, ma ancora ne privi i servi, ai quali lo accordano non pure i padroni, onde

lo facciano pascolare, per quindi ritrarne del peculio, come altresì le leggi relative ai castaldi (le quali tu in cotal modo togli), nelle quali trovasi scritto; « Il castaldo non condurrà allora a pascolar le capre nel terreno piantato di germogli, le quali anche l'astrologia le ha collocate nel cielo, non lungi dal Toro. » Guarda bene, o Agrio, gli rispose *Fundanio*, che dal tuo discorso non s'inferisca, così trovandosi scritto nelle leggi. che ogni pascolo è proibito. Egli è il vero che alcune specie di bestiame sono il flagello e il veleno della coltura, come le capre che hai nominate; posciachè queste col loro dente distruggono i novelli germogli, come le vigne e gli ulivi. E da qui è venuto l'uso di immolar gli animali della specie delle capre a quel tal Dio, e per contrario di non immolarlo a un tal altro; e ciò per ragioni ben diverse, ma tratte tutte egualmente dal medesimo principio d'avversione contro essi, in grazia di cui quel tal Dio non vuole nemmeno averli sotto i suoi occhi, e che tal altro ama di vederli morire. Quindi n'è venuto altresì che al Dio Bacco, il padre e l'inventore della vigna, s'immolano i capri, come quelli che debbono perciò pagar la pena colla testa, e che per contrario non si sagrificano a Minerva animali di questa specie, per la ragione che quando le capre hanno addentato l'ulivo, lo rendono sterile, per quello almeno, che se ne dice, poichè la

loro saliva è un veleno per questi frutti. Per tal cagione pure anche in Atene non s' introduce la capra nel tempio, se non se una sola volta quando si è in necessità di sacrificarla, acciocchè dalla capra non si possa toccar l' ulivo che dicesi aver avuto origine in questa città. Secondo la mia opinione non vi sono altre bestie più proprie per l' agricoltura che quelle le quali possono aiutare col loro lavoro onde il terreno riesca più coltivato, come altresì quelle che aggiogate possono arar la terra. Se la faccenda è così, dice *Agrasio*, come mai si deve tener lontano dal campo il bestiame, quando il concime, che giova moltissimo alle terre, ci viene somministrato da quello? Per l' istessa ragione adunque, dice *Agrio*, diremo che anche una truppa di schiavi costituisce una parte dell' agricoltura, se giudicheremo a proposito di trarne la medesima utilità. Ma il tuo errore nasce da qui, che nella tenuta vi può esser bestiame, quantunque non serva alla coltivazione, e non ostante essere utile alla tenuta in generale; il che non è da seguirsi; perciocchè per una pari ragione si potranno introdurre molte altre cose assolutamente straniere al terreno, come per esempio, se nella tenuta stabilirai un gran numero di tessitori, operai di drappi, e varj altri artefici. Separiamo adunque, dice *Scrofa*, il pascolo del bestiame dall' agricoltura e tutto quello che altri vorrà che vi sia nel suo po-

dere. E vi sono altre cose ancora? Forse, io dico, dovrò seguire i libri dei Sacerna padre e figlio? E penserò forse, ugualmente che essi, esservi maggior relazione tra l'agricoltura e l'arte dello stovigliaio, che tra quella e le miniere d'argento, o tra altra e altra miniera, come pure tra qualsivoglia altra cosa, le quali tutte si eseguiscono in qualche fondo? No; e comechè nè le cave di pietre, nè quelle di arena non appartengono all'agricoltura, così nemmeno l'arte dello stovigliaio: nè io son quello che voglia bandir dal podere l'esercizio di quelle arti, ove cio si possa fare comodamente, e che non voglia che dalle medesime si ritragga dell'utile; come nemmeno io voglio che essendo la tenuta situata presso la strada e in luogo opportuno pei viaggiatori, ivi non si fabbrichino osterie, le quali però quantunque dieno dell'utile non per questo si può dire che sieno parti dell'agricoltura. Imperciocchè non deve dirsi che quel profitto, che ne ritrae il proprietario a motivo della sua tenuta, o ancora nella stessa tenuta appartenga all'agricoltura, ma quello solamente potrà godere il proprietario come appartenente all'agricoltura, che la terra avrà prodotto, dopo essere stata seminata. *Stolone* prendendo la parola, tu dice, porti invidia a un tanto scrittore, e per uno spirito di critica il riprendi sull'argomento delle stoviglie, e per aver motivo di lodarlo, passi sotto silenzio parecchie eccellenti cose che

appartengono strettamente all' agricoltura. *Scrofa* avendo sorriso, perchè non ignorava quanto contenevano que' libri, ma li dispregiava; e *Agrasio*, che pensava di esserne ugualmente instrutto, avendo pregato Stolone, acciocchè parlasse, così cominciò a dire: L' autore dà la maniera di ammazzare i cimici nel seguente modo. Riponi del cocomero selvaggio nell' acqua, e spargendola ove tu vorrai, ivi non si accosteranno più i cimici: ovvero col fiele bovino misto all' aceto frega il letto. *Fundanio* guarda *Scrofa*, e gli disse: Egli è il vero quanto asserisce di quest' autore, cioè che questo metodo si trovi nella sua agricoltura? Sì in verità, risponde *Scrofa*, com' è vero altresì che, se tu vorrai render liscio e depelare alcuno, egli prescrive d' immerger nell' acqua una rana verde, farvela cuocere sino a che svaporino due terze parti, e con quanto rimane ungerli il corpo. Quanto a me, così soggiunsi, dirò più volentieri quel che riguarda la maggior salute di Fundanio, e che trovasi in questo libro; perciocchè i suoi piedi sogliono a motivo del dolore produrgli delle rughe sul volto? Dillo tosto, se niente v' è che t' impedisca, dice *Fundanio*; perchè amo più volentieri sentir ragionare de' miei piedi, che apprendere come vadano piantati i piedi di bietola. Stolone sogghignando: Lo dirò, disse, colle medesime parole scritte dall' autore, e che udii pronunziarsi anche

da Tarquenna. Chi si ricorda di te, vale a medicar i piedi dolenti dell'uomo; poichè adunque io mi ricordo di te, vaglio altresì a medicare i tuoi piedi; *Terra tienti il malanno, la sanità qui rimanga.* Egli comanda che ventisette volte si dicano queste parole, che si tocchi la terra, che si sputi, e che quell' incanto si faccia a stomaco digiuno. Parimente, dico, molti altri secreti ritroverai nei Saserne, i quali tutti non hanno alcuna relazione coll' agricoltura, e perciò da rigettarsi. Quasi che, io dico, simili cose non si trovassero ancora negli altri scrittori. Forse che in quel libro, che il gran Catone pubblicò intorno l'agricoltura, non si trovano scritte moltissime cose di tal natura, come le seguenti: in qual maniera convenga far la *placenta*, in qual guisa il libro, come siasi da salare il prosciutto. Tu tralasci di accennare, dice *Agrio*, quanto prescrive in altro luogo: Se tu vorrai in un banchetto bever molto e mangiar con appetito, bisogna mangiar prima del cavolo crudo coll' aceto, e dopo il pranzo mangiarne all'incirca cinque foglie.

CAPITOLO III.

In qual maniera l' agricoltura sia arte.

Poichè adunque, dice *Agrasio*, si sono disgregate quelle cose che debbonsi distinguere dalla coltura, e poichè si sono individuate; chi c' instruisce di

quelle cose che sono necessarie a sapersi nella coltivazione? È dessa un'arte, o tutt'altro che arte, e da quali principj prende le mosse, onde giugnere al suo scopo? *Stolone* avendo rivolto gli occhi a Scrofa, tu, dice, devi dircele, come quello che è per l'età, e per il posto che occupi, e per sapere sei superiore a tutti. Egli niente offeso di ciò: primieramente, dice, l'agricoltura non solo è un'arte, ma ancora un'arte necessaria e molto estesa: e dessa è la scienza di quelle cose chè noi dobbiamo seminare, e di quello ch'è da farsi in qualunque terreno, e che dimostra da qual terra noi possiamo trarre più copiosi frutti.

CAPITOLO IV.

Quali sono i principj e i fini dell'agricoltura.

I principj dell'agricoltura sono quegli stessi che Ennio scrive esser del mondo, cioè l'acqua, la terra, l'aria, e il fuoco: laonde questi si debbono prima conoscere avanti che si spargano le semenze, per per esser queste i principj dei frutti da raccogliersi. Quindi gli agricoltori partendosi dalla cognizione di questi principj, debbono diriger in progresso i loro studj verso due scopi, all'utilità, e al diletto: l'utilità va in cerca dei frutti, e il diletto del piacere. Quello ch'è utile, deve primeggiare

sopra il diletto, come altresì debbono anteporsi quelle cose che rendono più bello il terreno, parecchie delle quali non solo rendono più fruttifero il terreno, come accade quando gli olivi e gli altri alberi sono piantati con ordine; ma ancora fanno sì che sia più facile a vendersi, e che dalla tenuta si ritragga un maggior prezzo. Imperciocchè non v'è alcuno, il quale tra due poderi che sono ugualmente utili, non ami di comperare a più caro prezzo quello ch'è di bell'aspetto, che quello il quale ha una cattiva apparenza. La tenuta poi la più utile è quella ch'è la più sana, perchè ivi il prodotto è certo: per contrario il fondo pestilenziale, quantunque sia fertile, è pieno di calamità. e non lascia che il coltivatore giunga alla raccolta dei frutti. Imperciocchè dove è mestieri lottar colla morte, ivi non solo incerti sono i frutti, ma è mal sicura altresì la vita dei coltivatori: laonde ove non v'è sanità, la coltivazione non viene ad esser altro che un rischio della vita del proprietario e della sua roba. Nè a riparare a questo inconveniente vale la scienza: così pure la salubrità locale, che proviene dall'aria e dalla terra non è in nostro potere, ma dipende unicamente dalla natura. Non è per altro che quegl'inconvenienti, i quali sono i più gravi, non si possano, mercè la nostra industria, render più sopportabili; imperciocchè se il fondo è pestilenziale per la terra, o per l'acqua, o per l'odore ch'esala in qualche

luogo, ovvero s'è troppo caldo in grazia del clima sotto il quale è situato, ovvero se ivi non soffiano buoni venti; tutti questi malanni si possono correggere dal proprietario, per mezzo della scienza e delle spese. È dunque della massima importanza che si esamini il paese, in cui sono poste le tenute, la loro estensione e la loro posizione relativamente ai portici, alle porte, e alle finestre. Forse che Ippocrate, quel gran medico, non preservò colla sua scienza da una gran peste, non dico un sol luogo, ma anche molte altre città? Ma perchè io vado in cerca di straniere testimonianze? Il nostro Varrone qui presente, non ha egli saputo ricondur sani e salvi i suoi compagni di viaggio, e la sua famiglia nel tempo che l'armata e la flotta erano a Corfù quantunque ivi tutte le case fossero piene di ammalati e di cadaveri, facendo nuove finestre, per le quali potesse entrare il vento aquilonare, e chiudendo quelle, per le quali entrava l'aria pestilenziale, non che cangiando l'apertura delle porte, e mettendo in opera altre diligenze di simil genere?

CAPITOLO V.

Quante sono le parti dell' arte agraria.

Dopo aver parlato de' principj e dei fini dell'agricoltura, resta a dirsi di quante parti è composta

quest' arte. Per verità mi sembrano innumerabili, dire Agrio, quando io considero i molti libri che ha composti Teofrasto, e che sono intitolati *della Storia delle piante* e *delle Cause della vegetazione*. Questi libri dice *Stolone* sono più utili per quelli che frequentano le scuole de' filosofi, che per chi vuole coltivar la terra. Nè io dico che non contengano alcune cose utili, e che alcune anche non possano giovare sì agli uni, che agli altri. Laonde tu piuttosto spiegaci le differenti parti dell' agricoltura. Quattro sono, dice *Scrofa*, le parti principali dell' agricoltura, delle quali la prima è la cognizione del terreno, cioè la cognizione del suolo e delle sue differenze. La seconda la cognizione di quanto fa mestieri in un podere, onde sia coltivato. La terza la cognizione dei lavori, che sono da farsi per ben coltivar la tenuta. La quarta la cognizione del tempo, in cui debbonsi eseguire i lavori nel podere. Ognuna di queste quattro parti si suddivide almeno in due altre. La prima parte ha di mira non solo quanto riguarda le terre, ma ancora quanto concerne le ville e le stalle: la seconda parte che ha per oggetto le mobiglie, che debbono trovarsi in un fondo per la coltura, si divide parimente in due parti; la prima delle quali comprende gli uomini che servono alla coltivazione, e la seconda abbraccia gli attrezzi rurali. La terza parte, che si aggira sopra i lavori, rinchiude le preparazioni che si

ricercano in ogni lavoro, e la cognizione dei luoghi, ne' quali si debbono fare. La quarta parte, che abbraccia i tempi distinti, nei quali sono da eseguirsi i lavori, comprende quello che sta in relazione al corso annuo dal sole, e al corso mestruo della luna. Dirò primieramente delle quattro parti principali, dipoi per minuto parlerò delle otto parti seconde.

CAPITOLO VI.

Quali e quante cose sono da osservarsi intorno il suolo del fondo.

Dunque intorno il suolo del fondo sono da esaminarsi queste quattro cose. Qual è la sua forma, di qual natura è la sua terra, quanto è esteso, e quanto è sicuro in se stesso. Comechè sono due le specie di forma, una delle quali viene dalla natura, e l'altra si procura per mezzo delle piantagioni, perchè in grazia della prima un terreno è di ottima qualità, un altro è di cattiva qualità, e in grazia della seconda un fondo è ben piantato, e l'altro malamente, tratterò perciò prima della sua forma naturale. Poichè dunque vi sono tre generi di terre, che più si accostano a quella specie di terra, ch'è semplice, cioè le terre situate in pianura, sulle colline e sui monti, havvi ancora un quarto genere misto, che trovasi in quel fondo, ove si dà una mesco-

lanza di due o tre specie delle indicate terre, come si può vedere in molti luoghi. Tra questi tre generi semplici, è fuor di dubbio che la coltura, la quale è acconcia per le pianure, non conviene ai luoghi elevati, per esser quelle più calde di questi: del pari le colline, per esser più tiepide, addimandano quella coltivazione che non si addice alle pianure ed ai monti. Queste differenze si fanno più manifeste nelle regioni più estese, e soprattutto, quando non vi sia nelle medesime che terra di un sol genere. Sicchè quanto più saranno estese le pianure, tanto maggiore sarà ivi il caldo. Per la qual cosa nella Puglia l'aria è più calda e più grossa: e similmente ne' luoghi montuosi, come sul monte Vesuvio, l'aria è più leggera, e per conseguenza più salubre. Quelli che coltivano i terreni bassi, soffrono più in tempo di estate; e per contrario maggiormente patiscono in tempo d'inverno quelli che coltivano i luoghi montuosi. In tempo di primavera si semina più per tempo l'istessa semente nelle pianure che nei terreni elevati, e la raccolta si fa più presto in questi ultimi che in quelle; come ancora si semina e si raccoglie, più, o meno tardi ne' luoghi montuosi in proporzione della loro maggiore, o minore altezza. Alcune piante che nascono sulle montagne, diventano più lunghe e più solide pel maggior freddo, come sono gli abeti ed i sapini: altri alberi non nascono che in luoghi

temperati, come sono i pioppi e i salci: certuni non provano bene che nei terreni elevati, come sono i corbezzoli e le quercie, quando che altri non allignano che nelle terre basse, com'è il mandorlo e il figo insipido. Vi è maggiore analogia tra le frutta delle colline basse e quelle delle pianure, che tra quelle delle montagne: il contrario accade nelle colline più alte. In grazia adunque di questi tre generi differenti di forma naturale, hanno origine ancora le differenze che si osservano nei prodotti delle seminagioni e delle piantagioni, essendochè le biade che si raccolgono nelle pianure, hanno rinomanza: così pure godono maggior fama le viti delle colline, e le foreste delle montagne. D'ordinario l'inverno è il tempo il più favorevole per quelli che coltivano le pianure, perchè esse allora hanno i prati erbosi: così il taglio degli alberi vi si può fare più tollerabilmente in questa stagione. L'estate per contrario è più avvantaggioso per quelli che coltivano i luoghi montuosi di quello che per le pianure, perchè nei monti trovasi allora molto pascolo, nel mentre che le pianure hanno l'erbe abbruciate, e la coltura degli alberi vi si fa più comodamente per esser ivi allora l'aria più fredda, che nel piano. Quella pianura è migliore che tutta uniformemente pende verso una sola parte, di quel che sia quella ch'è esattamente a livello; e ciò perchè non avendo scolo le acque, va soggetta a diventar maremmosa:

e quest' inconveniente è peggiore, quanto più il terreno è ineguale, poichè nelle parti basse si raccolgano le acque e ristagnano. Per la qual causa questi tre generi di forme naturali nelle terre sono altrettante ragioni che debbono determinare a coltivarle differentemente.

CAPITOLO VII.

Qual sia il terreno ottimo, quale sia il più vicino a questo, e quali sieno i terreni d' inferior qualità.

Stolone. Pare che non mal a proposito appartenga a questa forma naturale quanto dice Catone, scrivendo che il miglior terreno è quello il quale è situato alle falde del monte, e volto al mezzogiorno. *Scrofa* soggiunge: intorno alla forma che un terreno riceve dalla coltura, io porto ferma opinione, che quanto più offre all' occhio un aspetto elegante, debba seguirne che dal medesimo si abbiano a ritrarre anche maggiori proventi; come appunto addiviene ne' piani di alberi piantati in quinconce, i quali rendono più dei piani confusi, a motivo dell' ordine, col quale sono disposti questi alberi, e degl' intervalli reciprochi moderati. Per la qual cosa i nostri antichi da un terreno egualmente grande ma piantato e seminato malamente, raccoglievano vino e biada in minor copia, e di qualità

più inferiore, che in un terreno, in cui tutte le cose sono al lòro posto; poichè in pieno occupano minore spazio, e reciprocamente meno si nuocono, per la ragione che le une non intercettano alle altre gl'influsssi del sole, della luna e dell'aria. Ciò si rileva di leggeri da un paragone preso da certi corpi; imperciocchè se esattamente si empie un moggio di noci intere, e dappoi si rompono, appena possono capire in un moggio e mezzo; e ciò perchè i gusci e la sostanza della noce erano disposti in ciascheduna nel loro luogo, che naturalmente dovevano occupare. Inoltre quegli alberi che sono piantati con ordine, sono maturati egualmente da tutti i lati dal sole e dalla luna; dal che ne nasce che producono molta uva, e molte olive; e che queste frutta sono maturate più presto: due effetti che sono seguiti da due altri, rendendo cioè più mosto ed olio, e per conseguenza maggior denaro. Ora viene il secondo articolo, cioè di quale spazio di terra debba esser composto il suolo del fondo, per esser chiamato o sommamente buono, o non buono; poichè importa che si sappia quali cose nel medesimo si possono piantare, quali vi allígneranno, e come vada governato: di fatti ogni sorta di pianta non germoglia egualmente bene nel medesimo terreno; imperciocchè tal terreno è proprio per la vigna, tal altro per la biada, e generalmente parlando un terreno è acconcio per una cosa,

e un altro per un' altra. Così si dice che in Creta presso Cortinia vi è un platano, che non si spoglia delle sue frondi in tempo d'inverno: parimente scrive Teofrasto esservene uno di tal natura nell'isola di Cipro similmente in Sabaro, che oggidì chiamasi Calamata, si dice esservi querce di tal natura, le quali sono in faccia alla città. In pari guisa succede nei nostri paesi quel che accade presso Elefantine, cioè che i fichi e le vigne non si spogliano delle loro foglie. Per la medesima causa molte piante fruttano due volte all'anno, come sono le viti di Smirne presso il mare, e i pomi che vengono nel territorio di Cosenza. La medesima cosa si fa palese nei luoghi selvaggi ed inculti ove sono più varie le produzioni: in quelli però che sono coltivati i prodotti sono migliori. Per lo stesso motivo sonovi piante, che non possono vivere che in luogo acquoso, od anche che non vivono che in mezzo all'acqua. Queste piante inoltre non tutte amano ogni specie di acqua, perchè alcune piante vivono meglio nei laghi, come le canne nel lago Reatino: altre nei fiumi, come gli alberi dell' alno nel fiume Epeiro: altre nel mare, come scrive Teofrasto esser le palme e le squille. Quando io era alla testa dell'armata, trovai dei paesi situati nell' interno della Gallia Transalpina, presso il Reno, nei quali non nascevano nè vigne, nè olivi, nè pomi, ove non si letamavano i terreni che colla creta bianca estratta

dalla terra, ed ove non vi era nè sale fossile nè marittimo, ma si adoperava soltanto quello che somministravano i carboni salsi di certi legni bruciati. *Stolone*, dice, quando Catone espone gradatamente le varie sorte di terreni, per dir poi quale il migliore, le divide in sette classi: dice dunque che la prima è, ove si possono piantar le vigne che abbondino di buon vino: la seconda, ove vi è un orto che s'inacqua; la terza, ove si trovano salceti: la quarta, ove si danno degli oliveti: la quinta, nella quale non mancano le praterie: la sesta, ove è terreno per biada: nella settima vi sono legne da taglio: l'ottava abbonda di albereti; e la nona è fornita di querceti. So bene, dice *Scrofa*, che così egli ha scritto; ma tutti non sono del suo parere, perchè alcuni danno il primato alle buone praterie; del che ne convengo ancor io. Da ciò n'è venuto che gli antichi gli hanno chiamati prati comechè se fossero sempre preparati. Cesare Vopisco trattando una causa avanti i censori dopo la sua edilità, disse che le campagne di Rosea, erano le più grasse dell'Italia, perchè se vi si lasciava una pertica, nel giorno dopo non si poteva più ritrovare per essere cresciuta l'erba.

CAPITOLO VIII.

Le specie delle viti sono molte.

Obbiettano alcuni contro la vigna, pensando che le spese, ch' essa ricerca, consumino quanto si ha di prodotto dalla medesima. Importa, io dico, distinguer le varie specie di vigne, delle quali ve ne sono molte; imperocchè alcune sono basse e non bisognose di pali, come nella Spagna: altre sono alte, come quelle che si chiamano aggiogate, e delle quali ve ne sono parecchie in Italia. Queste ultime sono di due specie, chiamandosi l' una vigna a palo, e l' altra vigna a giogo: nella prima i pali si piantano perpendicolarmente; e quindi è detta vite a palo: nella seconda si piantano i pali verticalmente, e poi in questi se ne ficcano degli altri trasversali; e perciò queste vigne, si chiamano a giogo, e da questo nome han preso questo di aggiogate. Sono pressappoco quattro le specie di gioghi; cioè le pertiche, le canne, le corde ed i sarmenti. Le pertiche si usano nel territorio di Falerno: le canne nell' Arpinate: le corde nel territorio di Brindisi; ed i sarmenti nel Milanese. In due maniere si attaccano le vigne al giogo: l' una è di attaccarvele perpendicolarmente, come si fa nel territorio di Canosa: l' altra è di attaccarvele a guisa di pergolato facendo che i loro rami s'in-

crocicchino nel mezzo, come sono la più parte delle vigne d' Italia. Se questi gioghi nascono nel proprio terreno, non è da temersi che la vigna costi; quando poi la maggior parte dei gioghi si traggono dalla vicina villa, la spesa viene ad esser poca. La prima specie di giogo spezialmente si trae dai salceti; la seconda dai canneti; la terza dai giuncheti, o da altra cosa equivalente: la quarta si usa in un piano d' alberi, ai quali si possono attaccare i rami delle viti, come fanno appunto i Milanesi con quegli alberi che chiamano oppj, e quei di Canosa coi fichi, i cui rami sono sostenuti dalle canne. I pali sono pure pressappoco di quattro specie. La prima e la più robusta, e la migliore che si possa adoperar per la vigna, è quella che si trae dalla quercia e dal ginepro: e questa sorta di palo si chiama palanca. La seconda specie si chiama palo: questa pertica è migliore quanto più è dura, perchè sussiste lungo tempo; quando la parte piantata in terra si marcisce, si volta, e si ficca in terra l'altra estremità. La terza specie è quella che somministrano i canneti, quando mancano le due prime. Al qual effetto unite medianti le scorze alcune canne, le mettono in canaletti di terra aventi il fondo pertugiato, detti in latino *cuspides,* onde l' acqua della pioggia possa uscire. La quarta specie di palo ci viene somministrata dalla natura, quando da un albero od un altro si tirano i rami della vite: alcuni chiamano que-

st' intrecciamenti *traduces*, ed altri li nominano *rumpi*. L' altezza delle vigne deve pareggiar quella degli uomini; e le distanze rispettive dei pali debbono esser tali, che i buoi aggiogati possano passarvi, quando si ara. La vigna meno costosa è quella che senza aver bisogno di giogo, rende un *acratophoron*, di vino. Di questa ve ne sono due specie; nell' una la terra serve di appoggio ai grappoli, come si osserva in molti luoghi dell' Asia, ove però sovente se ne approfittano non tanto le volpi quanto gli uomini; e se ivi la terra genera dei sorci, è chiaro che viene a diminuirsi la vendemmia, quando bene non si distribuiscano per tutto il vigneto delle trappole, come si fa nell' isola di s. Maria. L' altra specie di vigna è quella, i cui rami che promettono frutta, s' inalzano sopra terra. In quel luogo, ove pendono i grappoli, si mettono sotto delle forcine d' albero, della lunghezza di due piedi allo incirca, acciocchè la vendemmia non venga meno; e fatta che siasi la vendemmia, si accostuma insensibilmente il sarmento a diventare un ramo a frutto, che perciò si attacca alla pianta o per mezzo di una cordicella, o con quel legame che i nostri antichi chiamavano cingolo. Non sì tosto sono partiti i vendemmiatori, che il proprietario deve portare alla sua casa le forcine, ed ivi tenerle a coperto nell' inverno, affinchè, senza incontrar nuove spese, possa servirsene nel vegnente anno; il che

accostumano in Italia i Condoiani. Importa moltissimo mettere in opra questi differenti metodi, secondo la varia natura delle terre; imperciocchè dove la terra è naturalmente umida, ivi è mestieri inalzar molto la vigna, acciocchè, il vino nella sua nascita e nel suo accrescimento non cerchi l'acqua, come quando è nel bicchiere, ma il sole; e perciò, per quel che io ne penso, i rami della vigna non sì tosto lo possono, che abbandonano la pianta per arrampicarsi su gli alberi.

CAPITOLO IX.

In tre maniere si dice che la terra è buona, o cattiva, ovvero comune.

Importa dunque, come diceva, il saper di qual natura è la terra, e per qual cosa essa è buona, o cattiva. Sotto tre aspetti si prende questa parola terra, la quale è o comune, o propria, o mista. Noi la prendiamo in senso comune, quando diciamo il globo della terra, la terra d'Italia, o qualunque altra regione; imperciocchè sotto questa denominazione si comprendono e le pietre e la sabbia e le altre parti, delle quali è composta: la prendiamo poi in senso proprio, quando diciamo semplicemente terra, senz'aggiungervi alcun'altra denominazione. Nel terzo senso poi la prendiamo quando alla

parola terra vi aggiungiamo un epiteto, per indicare il miscuglio di cui è composta; in grazia di che riceve in se le semenze e le fa crescere, com' è la terra cretosa, o pietrosa, ovvero ogni altra specie di terra. Il nome di terra, preso in quest' ultimo senso, non comprende più poche differenze di specie della terra, presa in senso comune; e ciò a motivo delle mescolanze. Imperciocchè nella terra, presa in senso comune, essendovi moltissime parti dotate di differente virtù e potere, tra le quali si annoverano la pietra, il marmo, i rottami di pietra, l' arena, la sabbia, l' argilla, la terra rossa, la polvere, la creta, la ghiaia e il carbone (quelle parti cioè che il sole tanto riscalda, che giungono ad abbruciare le radici delle piante); del pari quando la terra, propriamente terra, è mescolata ad alcuna delle indicate parti, trae la denominazione dalla parte a cui si trova mista; ed allora si dice o terra cretosa, o ghiaiosa, o altramenti, secondo che è mescolata ad altre parti: e quante sono le varietà degli ingradienti, altrettante sono pure le specie di terra; anzi ognuna di queste specie può esser ancora suddivisa almeno in tre altre, poichè una terra o è moltissimo pietrosa, o lo è mediocremente, o non lo è che in minimo grado. In simile maniera ogni specie di terra mista può suddividersi in tre altre parti. Inoltre ognuna di queste tre parti può essere in se suddivisa in

tre altre, potendo essere o umidissima, o secchissima, o esser tra l'umido e il secco. Tutte queste differenze influiscono moltissimo sopra le frutta. Per la qual cosa le persone perite in un luogo troppo umido seminano piuttosto il farro *adoreo*, che il formento; all'incontro nel terreno troppo secco seminano piuttosto l'orzo, che il farro, ed ambidue in quello che non è nè troppo umido, nè troppo secco. Inoltre tutte queste spiecie di terre hanno ancora ulteriori differenze: per esempio nella terra sabbionosa importa molto a sapersi se è bianca, o rossa, perchè nella bianchiccia non si possono piantar gli alberi; e per contrario è più acconcia, per questa piantagione quanto più è rossa. Parimente vi sono tre altre grandi differenze nella terra che fa mestieri conoscere; cioè se la terra sia o magra, o pingue, o mediocre. Riguardo alla cultura, la pingue è universalmente più fertile della magra. Sicchè in questa terra, come appunto è la campagna Pupinia, nè gli alberi diventano alti, nè le vigne fertili; nè ivi potrai vedere paglie grosse, nè fichi insipidi: ivi pure la maggior parte degli alberi sono pieni di muffa, come ancora i prati che sono inoltre aridi. Per contrario nel terreno pingue, com'è quello dell'Etruria, le terre lavorate producono molto, quantunque nessun anno si lascino in riposo: gli alberi sono alti, e tutti senza muffa. La mediocre terra, com'è quella del terri-

ritorio Tiburtino, è piu adattata a tutte le cose, secondo che si accosta più alla grassa, che alla magra; e il contrario succede quando il terreno si approssima maggiormente alla terra magra. Non senza ragione, dice *Stolone*, Diofane di Bitinia indica che per sapersi se una terra è atta alla coltura, o no, i segni o sono da desumersi da quanto nasce nella medesima, ovvero dalla stessa terra. Si osserva dunque se questa sia bianca, se nera, se leggera, se, quando si smuove, facilmente si sciolga se di sua natura non sia cenericia, nè molto densa. Gli argomenti poi, che si desumono dalle produzioni, sono se i prodottti nati senza cultura sono alti e se sono abbondanti le frutta che nascono dai medesimi. Ma ora parlaci del terzo punto relativo al suolo, cioè della sua misura.

CAPITOLO X.

In quante maniere si misurano le terre.

Scrofa. Intorno alla misura delle terre chi ha adottato un modo, e chi un altro; imperciocchè nella Spagna di là dai monti si misurano per *iugum*, nella Campania per *versus*, e noi sì nel territorio romano, come nel Lazio le misuriamo per jugeri. Si chiama *iugum*, quello spazio di terra che possono lavorare in un giorno due buoi aggiogati.

Si dice *versus*, uno spazio quadrato di cento piedi tanto in lunghezza, quanto in larghezza. Il jugero è il doppio dell' *actus quadratus*, e questo è lungo centoventi piedi e altrettanti largo. Questa misura si chiama latinamente *acnua*. La più piccola parte aliquota del jugero si dice *scripulum*: essa equivale a dieci piedi quadrati. Gli agrimensori partendo da questo principio dicono per lo più che sotto il jugero vi è l'*uncia*, o un *sextans* ovvero qualche altra parte, come l' *as*, perchè il jugero è composto di dugentottanta otto *scripula*, vale a dire che ne contiene tanti, quanti ne conteneva il nostro antico *as*, avanti la guerra punica. Due di questi jugeri che, per quanto si dice, sono stati anticamente distribuiti da Romulo a ciascun cittadino, sono stati chiamati *hæredion*, perchè passavano agli eredi. Cento poi di questi *hæeredion* si sono chiamati in progresso *centuria*. La centuria è un quadrato, del quale ognuno dei lati ha duemila quattrocento piedi di lunghezza. Quattro poi di queste centurie unite, ma in maniera che sieno due in ambi i lati, si chiamano *saltus* nelle terre che sono state divise pubblicamente sui cittadini.

CAPITOLO XI.

Qual grandezza debba avere la villa, e quali cose debbansi ritrovar nella medesima.

Molti sono caduti in errore non avendo ben atteso alla misura del fondo; perchè alcuni hanno diminuito la villa più di quello che realmente lo era, e per contrario altri l' hanno ingrandita: l' uno e l' altro inconveniente è contrario all' interesse del proprietario, come ai frutti provenienti dalla terra. Per verità e spendiamo di più quando gli edificj sono più grandi, e si mantengono con maggiore spesa: e se si facciano più piccoli di quello che ricerca la tenuta, i frutti corrono per ordinario il pericolo di esser rovinati. Imperocchè non vi è punto dubbio che la cantina non si debba far più grande in quel terreno, ove i vignai sono molti; come del pari che converrà fare i granai più grandi, se il terreno sia tutto a biada. Abbiasi attenzione particolarmente che la villa da fabbricarsi contenga nel suo recinto dell' acqua; o almeno che l' acqua sia in vicinanza. È da preferirsi quell' acqua che ivi nasce, in secondo luogo quella che d' altronde si deriva. Se non vi si trova punto di acqua viva, si debbono far delle cisterne coperte e degli abbeveratoi scoperti, alcuni dei quali serviranno per gli uomini, e alcuni altri pel bestiame.

CAPITOLO XII.

In qual luogo debbasi specialmente fabbricar la villa.

Tu devi fare in maniera che la villa si trovi specialmente ai piedi di un monte selvaggio, ove i pascoli sieno estesi, e che sia esposta ai venti i più sani che soffiano in quella piaggia. Quella villa è migliore ch' è situata all' oriente equinoziale, perchè nell' estate gode l' ombra e nell' inverno il sole. Se la necessità ci sforza di fabbricarla presso il fiume, devesi procurare di non situarla rimpetto il corso del medesimo; perchè in inverno sarebbe freddissima, e malsana in estate. Bisogna schivare ancora, se ve ne sono, i luoghi paludosi non solo per le cause allegate, quanto ancora perchè diventano aridi e vi nascono certi animali minuti, che non si possono veder cogli occhi, e che nell' atto di respirar l' aria entrano nel corpo per la bocca e per le narici, e quindi producono difficili malattie. Se un fondo di tal natura mi toccasse in eredità, che potrò mai fare, dice *Fundanio*, onde non mi nuoccia quest' aria pestilenziale? A questa dimanda posso rispondere ancor io, dice *Agrio:* vendilo a qualunque prezzo, o, se non puoi, lascialo in abbandono. Ma *Scrofa* ripiglia, ch' è da schivarsi che

la villa sia volta a quella piaggia, da cui suole soffiare il vento che snerva: come nemmeno si deve fabbricarla in una valle troppo profonda, ma piuttosto in un luogo elevato, perchè essendo ivi esposta ai venti, sopravvenendo qualche cosa perniciosa, facilmente è trasportata altrove. Inoltre quel luogo ch' è illuminato tutto il giorno dal sole, è più salubre, perchè le bestioline che nascono nei contorni, o che d' altronde vi sono portate, o dal vento vengono portate altrove, ovvero per la siccità, muoiono tosto. Le piogge improvvise e che cadono con empito, come ancora i fiumi rapidi sono funesti per quelli che hanno fabbricati gli edifizj ne' luoghi bassi ed incavati; e sono pericolosi altresì, perchè le rapaci mani dei ladri possono facilmente sorprenderci all' impensata. Dall' uno e dall' altro malanno possiamo guardarci fabbricando la villa nei luoghi elevati.

CAPITOLO XIII.

Che nella villa si debbono formar prima i bovili, gli ovili, le cantine, i torchi da vino, da olio ed altre cose.

Nel fabbricar la casa di villa devesi aver attenzione che le stalle per i buoi sieno situate in quel luogo, in cui possono esser calde nel tempo d' in-

verno. Devesi aver l'occhio altresì che i frutti, com'è il vino e l'olio, possano ritrovarsi in istanze sopra terra, così pure i torchi per ispremere il vino e l'olio: inoltre devesi fare in guisa che il frutto, quando è secco, ed il fieno si possano collocar sopra dei solai. Bisogna procurare ancora che vi sieno due luoghi per la famiglia, in uno de' quali si ricovrerà o sia stanca per la fatica, o tormentata dal freddo, o dal caldo e nell' altro ove possano comodissimamente colla quiete e col sonno ristorarsi. La camera del castaldo bisogna che sia vicina alla porta, ond'egli sappia chi entra e chi esce di notte, e vegga ciò che si porta: e ciò rendesi necessario specialmente se non vi è portinaio. Primieramente è da farsi che la cucina non sia lontana da lui, perchè ivi in tempo d' inverno nelle ore innanzi dì si fanno alcuni lavori, si prepara il cibo, e si mangia. Bisogna ancor far nel cortile dei portici abbastanza grandi per riporvi i carri e tutti gli altri attrezzi rurali, onde la pioggia non arrechi danno ad essi: altrimenti se si rinchiudono soltanto nel recinto. e se si lasciano esposti all'aria, corrono non solo rischio di essere rubati, ma ancora non potranno resistere ai cattivi tempi. Quando la tenuta è grande, fanno molto a proposito due cortili, uno dei quali abbia una fossa esposta all' aria aperta, ed ove concorra l'acqua piovana; e se vorrai che la fossa diventi una piccola cisterna, vi

porrai attorno de' piedistalli. Ivi i bovi, che ritornano dal campo in tempo di estate, beveranno e vi si bagneranno: così pure vi s'imbagneranno, quando ritorneranno dal pascolo le oche, le troie e i porci. Nel cortile interno bisogna che vi sia una segregata cisterna, ove si macerino i lupini, e tutto ciò che non può esser acconcio pei nostri usi se non dopo ch'è stato macerato nell'acqua. Il cortile esterno sarà continuamente coperto di strame e di paglia per essere calpestata dai piedi del bestiame, onde diventi concime che si trasporterà poi ad ingrassare il terreno. Bisogna aver presso la casa di villa due letami, ovvero un solo diviso in due parti, nell'una delle quali si trasporterà il nuovo letame raccolto nella casa, e dall'altra si leverà il vecchio concime per trasportarlo sul campo; perchè non è troppo buono per le terre quel letame che vi trasporta ancor nuovo, e quello ch'è infracidato è migliore. Quel letame inoltre è migliore che è difeso dal sole lateralmente e nella sommità per mezzo di rami e di foglie, perchè non bisogna che il sole lo spogli prima di quel succo, di cui la terra è avida. Per la qual cosa gli uomini periti, quando il possono, fanno sì che coll'oggetto di conservarlo umido ivi concorra l'acqua: di fatti in tal modo vi si conserva ottimamente il suo succo. A quest'oggetto pure certuni vi fabbricano per di sopra i cessi comuni. Bisogna che l'edifizio sia

fatto in guisa che vi si trovi un luogo coperto detto da alcuni porticale, sotto cui tu possa tenere a coverto tutta la messe della tenuta. Questo è da fabbricarsi in vicinanza dell' aia, ove tu hai da trebbiare il grano; sarà di una grandezza proporzionata a quella del podere; e dovrà essere aperto in una parte, e in quel luogo che corrisponde all' aia acciocchè quando si sarà per trebbiare la messe, tu possa di leggeri gettarla sull' aia, e per contrario con prestezza ritirarnela sotto il porticale se l' aria principia ad annugolarsi. Bisogna che l' edifizio abbia le finestre volte a quella parte, dai cui possa facilissimamente essere esposto al vento. Egli è certo, dice *Fundanio*, che la tenuta rende maggiormente in grazia degli edificj; massime se nel fabbricarli avremo in vista più la diligenza usata dagli antichi che il lusso de' nostri; imperciocchè quelli facevano gli edificj proporzionati alla quandei frutti; laddove questi non guardano che alle loro sfrenate passioni. Per la qual cosa le case villerecce degli antichi erano di maggior prezzo che le loro case di campagna, parecchie delle quali al presente sono per contrario di maggior prezzo delle case rustiche. A quei tempi si lodava una casa rusticana, se aveva una buona rustica cucina, se le stalle erano vaste, se la cantina e il cellario da olio era proporzionato alla grandezza della tenuta, se la cantina era fornita di un pavimento, che pen-

desse verso una fossa, ove potesse raccogliersi il vino, perchè sovente accade che quando il nuovo vino si è rinchiuso, nel bollir che fa, rompe non solo gli orci in Ispagna, ma ancora le botti in Italia. Finalmente eglino avevano tutta la cura che la casa villereccia fosse provveduta di tutto quello ch' era necessario per la coltura. Ora all' opposto i loro studj sono rivolti a far sì che la loro casa di campagna sia grandissima ed elegantissima, e vanno a gara con quelle che Metello, e Lucullo hanno fabbricate con grande scandalo della Repubblica, perchè i moderni sono intesi a rivolgere i loro tinelli di estate al fresco dell' oriente, e quelli d'inverno al tramontar del sole, piuttosto che fare, in pari modo degli antichi, che nell' una e nell' altra piaggia si trovino le finestre della cantina, o del cellario da olio, quando che se il vino rinchiuso nelle botti fosse esposto alla prima piaggia, godrebbe un' aria fresca, di cui abbisogna, e similmente l' olio sarebbe esposto nella seconda ad un' aria più calda, di cui è amante. È da vedersi inoltre se nella tenuta siavi una collina per piantarvi specialmente la casa rutiscana quando non sianvi impedimenti che vietino di fabbricarvela.

CAPITOLO XIV.

Dei recinti che si debbono fare a motivo di difender la tenuta, e in qual maniera sono da formarsi.

Ora dirò delle chiusure che si fanno a motivo di mettere in sicuro o tutto il podere, o una parte del medesimo. Questi recinti sono di quattro specie; uno è naturale, l' altro campestre, il terzo militare, e il quarto artifiziale. La prima clausura, che io chiamo naturale, è quella che suolsi formare piantando virgulti, o spine; e perchè è fornita di radici e di una siepe vegetante, perciò non teme le fiaccole accese dell' insolente passeggiero. Il secondo recinto, ch' è di qualità campereccio, è tratto dal legno, ma non vegeta. Questo si fa o piantando de' pali spessi e intromettendovi de' virgulti, ovvero si piantano larghi e si traforano, e dentro i fori si introducono due o tre perticoni; ovvero sia si forma coi tronchi degli alberi distesi per terra e insieme uniti. Il terzo ricinto è il militare, ed è un fosso e un argine di terra; ma il fossato è buono a quest' effetto se può ricever tutta la pioggia, ovvero s' è un poco in pendio, onde l' acqua esca fuori dell' alveo. Quell' argine poi è buono, che esternamente ha unito un fosso, e ch' è tanto alto, che non sia facile il saltarlo. Questa specie

di chiusura suolsi fare lungo le strade pubbliche e i fiumi. Nella strada salaria, nel territorio di Palombara, si possono vedere in alcuni luoghi gli argini uniti ai fossi, acciocchè i campi non sieno danneggiati dal fiume. Gli argini senza fosso sono chiamati da alcuni muri, come nel territorio di Campo pendente. Il quarto ed ultimo recinto è l' artifiziale, ed è fatto di mura, delle quali ve ne sono presso a poco di quattro specie; perchè se ne fanno di pietre, come nel territorio Tusculano, o di mattoni cotti, come nel territorio Gallico, o di mattoni crudi, come nel territorio Salino, o di terra mista a sassi riposti tra due tavole, come nel territorio Spagnuolo e in quello di Taranto.

CAPITOLO XV.

A che oggetto sono stati inventati i ricinti.

Si possono ancora senza chiusure mettere in sicuro i confini della tenuta, o di una porzione di terreno, piantandovi degli alberi, i quali serviranno a fissarne i confini, onde tra quelli della famiglia e i vicini non abbiano ad insorgere risse, ed acciocchè per l'incertezza dei confini non si sia obbligati di ricorrere al giudice. Piantano alcuni attorno i ricinti dei pini, come ha fatto mia moglie nel ter-

ritorio Sabino, altri de' cipressi, come io feci presso il Vesuvio, altri degli olmi, come molti hanno fatto nel territorio di Palombara; il che, ove sia possibile a farsi, come in quest' ultimo territorio ch' è posto in pianura, l' olmo è da preferirsi, perchè è l' albero che rende più di tutti, per la ragione che e' sostenta la chiusura, e su quell' albero si coltivan delle vigne che rendono alcuni corbellotti di uva, e somministra frondi le più gradite alle pecore e ai buoi, e fornisce rami pei ricinti, pel fuoco e pel forno. *Scrofa*, dunque primieramente l' agricoltore deve esaminar le quattro cose, delle quali ho parlato, cioè la forma del podere, la natura della terra, la sua estensione, e la sicurezza dei confini.

CAPITOLO XVI.

Di quelle cose che trovansi fuori della tenuta, e che arrecano comodo ed incomodo.

Resta a esaminarsi l' altra parte la quale si aggira sopra ciò che trovasi fuori del podere: le cui appartenenze esteriori per l' intima connessione che hanno colla coltura, v' influiscono moltissimo. Questo articolo si divide in tante parti, quanto il primo. Bisognerà esaminar se il vicino paese alberghi malandrini; se questo sia un paese, in cui

non ci torni conto portarvi i nostri frutti, nè trarne quanto ci farà mestieri: in terzo luogo, se non vi sieno strade, o fiumi, col mezzo dei quali agevolare il trasporto dei frutti; o se pur vi sono, se sieno al caso: in quarto luogo, se ne' poderi limitrofi vi sieno cose che giovino, o nuocano alle nostre tenute. Quanto alla prima di queste quattro parti, è importante il sapere se il vicino paese sia infettato da malandrini, o no; perchè non giova talvolta coltivar molte eccellenti terre pei ladronecci dei vicini, come sono certe terre nella Sardegna in vicinanza a Celie, e alcune altre della Spagna presso il Portogallo. Quanto alla seconda, bisogna esaminare se le terre abbiano comunicazioni facili coi paesi allo intorno, ove portarvi a vendere i frutti che nascono nelle medesime, e da quelli trarre quelle cose che fanno di bisogno nella tenuta; nel qual senso le terre riescono utili. Perchè molti abitano in terre, nelle quali bisogna portar biade, vino, o altre cose, delle quali mancano: per contrario altri abitano in terre, dalle quali si possa trarre alcuna cosa. Per lo che giova moltissimo coltivar i giardini in vicinanza della città; così pure piantarvi delle viole e delle rose, e molti altri fiori che si smerciano in città: all' incontro non tornerebbe conto coltivare i fiori in una terra lontana, ove non vi fosse un luogo, in cui si potessero portare per venderli. Similmente se le città, o i paesi

vicini, ovvero anche se le terre e le ville vicine sono popolate di persone ricche, dalle quali si possano comprare a non caro prezzo quelle cose che fanno di bisogno nella tenuta, e alle quali pure si possano vendere quelle cose che sono superflue, come vendere ad alcuni o de' pali, o delle pertiche, o delle canne; in tal caso la tenuta è più utile di quello che lo sarebbe, se si fosse in necessità di procurarsi le cose bisognevoli molto lungi; e alle volte sarebbe anche più utile, ancorchè quanto fa di bisogno nel podere, si ritraesse per mezzo della coltivazione dal fondo del medesimo. Così i proprietarj delle terre che godono quest' avvantaggio, amano stipendiar, per così dire, all' anno i loro vicini, onde questi somministrino ad essi, quando il dimandano, i medici, i tintori e gli operai, piuttosto che mantenerli a proprie spese nella villa, perchè alle volte la morte di un operaio fa perdere tutto il profitto della tenuta; laddove i ricchi, che posseggono tenute estese, hanno ordinariamente al loro comando quegli operai. Ma se il podere è troppo lontano dalle città, o dai borghi, bisogna necessariamente mantener nella villa gli operai, e così pure ogni specie di artigiano necessario; acciocchè si eviti che gli operai non abbandonino il lavoro nella tenuta, e che nei giorni di lavoro non vadano a passeggiare come se fosse festa, in vece di rendere fruttifero il terreno per mezzo della fatica. Per

questo appunto Saserna ordina nel suo libro che nessuno esca fuori del podere, tranne il castaldo, quegli che fa le provvisioni, e chi avrà scelto il castaldo per agire una qualche cosa. Se alcuno uscirà non ostante che gli sia proibito, vuole che sia punito; e se non ritorna più, che il castaldo abbia a portarne la pena. Ma avrebbe dovuto piuttosto ingiungere che nessuno non avesse ad uscire della tenuta senza ordine del castaldo, come altresì che il castaldo non avesse ad uscirne senza ordine del padrone, nè che dovesse andar più lungi, onde non avesse a ritornar nell'istesso giorno, nè più frequentemente di quello che ricercasse il bisogno della tenuta. In terzo luogo la comodità del trasporto fa sì che il fondo sia più utile, come se le strade sono tali, che i carri vi possano facilmente scorrere, o se i fiumi vicini sono navigabili. In quarto luogo il profitto di una terra dipende ancora dalla maniera, con cui il vicino ha piantato la sua sui confini della tua; imperciocchè se sul confine trovasi piantato un querceto, tu non farai saviamente a piantar presso il medesimo l'ulivo, essendochè queste due specie di alberi sono tanto reciprocamente contrarie, che non solo gli ulivi renderanno meno, ma ancora fuggiranno la vicinanza delle querce in guisa, che si ripiegheranno verso la tenuta, come fa la vigna piantata presso il cavolo. L'effetto che producono le querce, lo pro-

ducono pure anche le noci, le quali, se sono grandi, e se molte se ne sono piantate sull'estremità del fondo, lo rendono sterile.

CAPITOLO XVII.

Di quelle cose che sono necessarie per la coltivazione del terreno.

Fino ad ora ho parlato di quelle quattro della tenuta, che riguardano il suolo, come altresì di quelle altre quattro parti che hanno relazione a quanto v'è fuori del podere, e che egualmente appartengono alla coltivazione; al presente tratterò di quelle cose che si adoperano per coltivar la terra; le quali alcuni dividono in due parti, cioè in uomini, ed in case che aiutano gli uomini, e senza le quali non possono coltivar la terra. Altri le dividono in tre parti, cioè in istromento vocale, in semivocale e muto. Nel vocale vi entrano i servi, nel semivocale i buoi, e nel muto i carri. Tutti i campi sono coltivati o da uomini schiavi, o da liberi, o dagli uni e dagli altri: si coltivano dai liberi, sia quando essi medesimi coltivano il proprio podere, come fanno parecchi poverelli unitamente alla loro figliuolanza, sia quando si prendono mercenarj, sia quando si prendono a giornata uomini liberi per far più gagliardi lavori; come le vendemmie e

il tagliamento dei fieni, sia quando si prendono quelli che i nostri antichi chiamarono indebitati, e dei quali ve ne sono molti anche al dì d'oggi in Asia, in Egitto e nell'Illirio. Generalmente parlando di tutti questi lavoratori, dico essere più utile che i luoghi malsani sieno coltivati dai mercenarj, che dagli schiavi, e che quelli sono da adoperarsi anche nei luoghi sani, quando nella campagna sieno mestieri lavori gagliardi, come sono la raccolta dei frutti della vendemmia, o delle biade. Cassio scrive che bisogna in queste sorte di genti si trovino queste qualità. Essere mestieri provvedersi di quegli operai che possano sostener la fatica, che non abbiano meno di ventidue anni, e che sieno idonei per l'agricoltura. Si potrà congetturare se sieno atti per l'agricoltura, comandando ad essi opere di un altro genere, e ricercando a questi nuovi operai quali faccende abbiano eseguite nell'agricoltura presso il loro primo padrone. Gli schiavi non bisogna che sieno nè troppo paurosi, nè troppo coraggiosi: quelli che presiedono, bisogna che sappiano scrivere e che abbiano una qualche cognizione, che sieno onesti e di maggior età degli operai, dei quali ho parlato; perchè quelli di maggior età obbediranno più facilmente che i giovani il padrone. Inoltre bisogna destinare a capi quelli che sono periti nelle cose rusticane; poichè non debbono soltanto comandare, ma ancora agire,

acciocchè la famiglia, vedendoli operare, li imiti; come altresì perchè conosca che quegli il quale si è destinato a suo capo, lo è in grazia del suo maggior sapere. Nè a questi capi è da permettersi che comandino in guisa, che facciano uso piuttosto del bastone, che della voce. E (quando ciò si possa ottenere) bisogna schivare di aver molti lavoratori della medesima nazione, perchè ciò suole d'ordinario dar origine alle contese domestiche. Bisogna animar l'attività de' capi con premj, onde eseguiscano quelle cose che loro furono comandate. È mestieri procurare inoltre che abbiano del danaro e che si ammoglino con conserve, affinchè abbiano de' figli; poichè con tal mezzo diventano più strettamente attaccati al fondo; e perciò in grazia di cotali parentadi gli schiavi dell' Epiro sono celebri e di caro prezzo. Bisogna creare in questi operai la speranza di un qualche onore, e che quelli, i quali si distingueranno più degli altri, potranno giugnere anche ad essere capi: bisogna pure consultar coi medesimi intorno ai lavori che sono da farsi; il che facendosi, pensano che non sieno tanto da disprezzarsi, e che dal padrone si tengano in qualche considerazione. Si rendono più amanti del lavoro trattandoli più liberalmente o nel cibo, o nel vestito, o sollevandoli alcuna volta dalla fatica, o permettendo che nella tenuta possano far pascolare qualche bestia che sia loro pro-

pria, e altre cose di tal fatta, acciocchè quando ad essi avrà comandato qualche lavoro troppo pesante, ovvero quando gli avrà corretti troppo severamente, abbiano un qualche sollievo che li consoli, e che rianimi in essi la loro buona volontà e benevolenza verso il padrone.

CAPITOLO XVIII.

Del numero della famiglia rusticana; con quante opere si può coltivare ogni terreno: e qual regola è da usarsi in ognuno.

Catone si era prefisso due scopi intorno il numero della famiglia; guardava cioè all' estensione della tenuta e al genere di coltivazione, cui era destinata; e propose il numero di persone per l'oliveto e pel vigneto, quali formole per ogni altra specie di terreno. Nell' una prescrive il numero delle persone, delle quali bisogna fornire un oliveto di duecentoquaranta jugeri. Egli dice che, data questa estensione, si debbono aver tredici schiavi, cioè un castaldo, una castalda, cinque operai, tre bifolchi, un asinaio, un porcaio, un pecoraio. L' altra formola che prescrive, riguarda un vignaio di cento jugeri, e dice che fanno mestieri quindici schiavi, un castaldo, una castalda, un bifolco, un asinaio, un pecoraio. Saserna scrive che per otto jugeri è suf-

ficiente un uomo, e che deve lavorarli entro quarantacinque giorni, quantunque in quattro giornate si possa lavorare ogni jugero, ma egli dice che lascia da parte tredici giornate pei casi di malattia, di cattivo tempo, di svogliatezza e di riposo. Nessun per altro di questi due autori ci hanno lasciate formole abbastanza chiare. Che se Catone ha voluto (come deve averlo voluto) che la formola fosse in proporzione della maggiore, come pure della minor estensione del terreno, debbonsi dunque accrescere e diminuir gli operai. Inoltre non deve aver computato tra la famiglia nè il castaldo, nè la castalda. Imperciocchè se tu devi coltivare un oliveto minor di duecentoquaranta jugeri, non potrai far di meno di non avere almeno un castaldo; nè se tu coltiverai un podere due o tre volte più grande, devi perciò avere due, o tre castaldi. Per lo più gli operai e i bifolchi si debbono accrescere in proporzione della grandezza del fondo. Parimente il numero di questi deve adattarsi alla minore e alla maggiore estensione dei fondi, purchè il terreno sia simile per tutto; ma se poi è così dissimile, che non possa ararsi in tutte le sue parti, per esser pietroso e interrotto da montagne, in allora si ricercano più pochi buoi e bifolchi. Ciò interpongo, perchè proponendo duecentoquaranta jugeri per misura comune, non si è punto servito d'una misura che avesse un nome noto, ed ha ecceduto i limiti della più

grande possessione; perchè la possessione la più forte è la *centuria*, ed essa è di duecento jugeri: ora se per formar questa si levano via quaranta jugeri, che sono il sedicesimo della misura di duecentoquaranta, io non veggo, secondo il metodo di Catone, in qual maniera potrei levare la sesta parte dei tredici schiavi, come nemmeno da undici, postochè io levassi dal tredici il castaldo e la castalda. Quello poi ch' egli dice riguardo ai cento juguri di vigne, pei quali fanno mestieri quindici schiavi, se alcuno avesse una *centuria*, di cui una metà sia a vigne, e l' altra ad olivi, ne seguirebbe che dovrebbe aver due castaldi e due castalde; il che è una ridicolosità. Laonde in altra maniera bisogna determinare in generale il numero degli schiavi: ed in ciò è da lodarsi maggiormente Saserna, il qual dice che per lavorar un jugero è sufficiente un solo operario, il qual vi lavori dietro quattro giornate. Ma se ciò accadde alla tenuta di Saserna situata nella Gallia, non perciò lo stesso succede nel terreno montuoso Ligustico. Sicchè intorno al numero della famiglia e ad ogn' altro instrumento saprai molto bene qual numero sia mestieri provvedere, se diligentemente farai attenzione a tre cose; cioè di qual natura e di qual estensione sieno i poderi vicini; e con quanti uomini si coltivi ognuno di questi; e quanti aggiungendone, ovvero quanti togliendone, si renda la

coltivazione migliore, o più cattiva. Imperciocchè la natura ci ha mostrato il bivio da seguirsi nell' agricoltura, l' esperienza e l' imitazione. Gli antichissimi agricoltori hanno stabilito molte regole collo sperimentar molte cose, e i loro figli ne hanno stabilite una gran parte imitandoli. Noi dobbiamo fare l' uno e l' altro; e imitare gli altri, e far qualche saggio da noi stessi, onde trovar nuove cose: non dobbiamo per altro camminare a caso; ma esser guidati da una qualche ragione: per esempio se tornando a pastinare più, o meno profondamente degli altri, quale utilità indi ne ridondi. In pari guisa sperimentarono quelli che sarchiarono e le due e le tre volte, come pure fecero quelli che differirono gl' innesti dei fichi dalla primavera all' estate.

CAPITOLO XIX.

Quanti gioghi di buoi sono sufficienti per ogni jugero, ossia quanti strumenti chiamati semivocali fanno mestieri.

Riguardo agli altri strumenti, che si chiamano semivocali, Saserna scrive che per duecento jugeri di terreno sono sufficienti due gioghi di buoi. Catone dice che in un oliveto di duecentoquaranta jugeri fanno mestieri tre gioghi di buoi; quindi ne nasce che, se crediamo a Saserna, basta un giogo per

cento jugeri e se a Catone, un giogo è mestieri per soli ottanta. Ma io penso che nè l' una nè l' altra formola di questi convenga a qualsivoglia terreno, e che sianvene alcune, alle quali convenga o l' una, o l' altra; imperciocchè vi sono alcune terre più facili a coltivarsi, come d' altronde ve ne sono altre più difficili. Alcuna volta i buoi non possono rompere una terra, se non con grandi sforzi, e sovente rompendosi gli aratri, lasciano il vomere nella terra. Per la qual cosa in tutti quei terreni che ancora non conosciamo, dobbiamo stare attaccati a tre regole, cioè alla pratica del precedente padrone, a quella dei vicini e tentar qualche sperienza. Rispetto a quello che Catone aggiunge, che nell' oliveto bisogna aver tre asini che portino il letame, e un asino per molino, e che nel vigneto di cento jugeri è mestieri di un giogo di buoi, di un giogo di asini e di un asino pel molino, parlando di questi strumenti semivocali avrebbe dovuto aggiungere che di bestiame non è da mantenersi, se non quel solo che sarà mestieri nella coltivazione del terreno: come pure che gli schiavi abbiano poco bestiame in loro proprietà, acciocchè questi non perdendo, com' è il solito, il tempo intorno a quello che ad essi appartiene, possano essere più assidui al lavoro. Per questo appunto non solamente quelli che hanno prati, fanno in modo, che riguardo al bestiame, mantengono piuttosto

delle pecore, che de' porci; ma così pure fanno quelli, i quali non lo mantengono in grazia dei prati per motivo del letame.

CAPITOLO XX.

Della scelta de' buoi, e del modo con cui si addimesticano e si domano i giovenchi.

Tra tutti i quadrupedi, sono i buoi che iddimandano la nostra prima attenzione. Quelli che si comprano per arare, sono a ciò acconci, se sono nuovi pel lavoro, se hanno meno di tre anni e se non oltrepassano i quattro, come pure se sono robustissimi egualmente e di pari statura, acciocchè nel lavoro il più forte non superi il debole; se hanno ample corna, e piuttosto nere, che altramenti colorate; se forniti di larga fronte, di nari schiacciate, di largo petto e di grosse cosce. Non bisogna comperar vecchi buoi assuefatti alla pianura, per quindi poi trasportarli in terreni duri e montuosi; nè per altro, quando ciò sia, è da evitarsi il contrario. Se alcuno avrà comprato, de' buoi novelli, in pochi giorni gli addimesticherà, e facilmente li domerà se i colli di questi staranno rinserrati tra la curvatura di un legno fisso e stabile e se in tale giacitura darà loro il cibo. Indi poco a poco si dovranno assuefare al giogo, e unire al giovane un

vecchio bue, perchè più facilmente si doma quello che vede l' altrui esempio, e primieramente fallo camminare soggiogato su d' un terreno piano e senza aratro, poi attaccalo ad uno leggero, e fa che ari prima l' arena, o una terra molto tenera. Quelli che destinerai alle vetture, gli ammaestrerai nel medesimo modo, cosicchè prima tirino carri vacui, e, se è possibile, facciasi che li menino per mezzo al borgo, o alla città: lo strepito continuo e la varietà degli oggetti faranno sì che prestissimamente riescano utili. Nè devi ostinarti a lasciar sempre alla destra quel bue che da principio mettesti a questo lato: che se alternativamente il farai sinistro e destro, sarà alcun poco allegerito nell' uno dei lati. Ove la terra è leggera, come nella Campania, ivi per arare non fanno mestieri buoi forti, ma vacche, od asini; e questi e quelle più facilmente si assuefaranno a tirar l' aratro leggero, a girar la macina, come pure a trasportar nel fondo tutto quello che vi occorre. Pel quale oggetto alcuni si servono di asinelli, e altri di vacche e di muli, secondo la quantità de' pascoli che posseggono; perciocchè si nutrisce più facilmente un asinello, che una vacca; ma questa rende di più. Intorno alla scelta di questi animali l' agricoltore deve fare attenzione alla natura della superficie del terreno, perchè in quello ch' è montuoso e difficile a lavorarsi, non occorre che questi animali sieno

de' più robusti, e piuttosto si debbono provvedere quelli che possono render maggior frutto, quando sieno al caso di fare il medesimo lavoro.

CAPITOLO XXI.

Dei cani, senza de' quali la casa villereccia è poco in sicuro.

Torna conto mantener pochi cani, ma di valore e bruschi, che averne molti, i quali gli assuefarai a vegliar piuttosto la notte e a dormire serrati tra il giorno. Intorno agli altri quadrupedi, che non si addimesticano, come pure riguardo al bestiame ammaestrato e ai cani, devesi far quello che ho detto. Se il proprietario ha nella sua tenuta de' prati e se non ha bestiame, deve procurar di vendere i pascoli, e che l'altrui bestiame entri a pascolare nella sua tenuta, e che stia nelle stalle della medesima.

CAPITOLO XXII.

Come si preparano tutti gli strumenti necessarj alla tenuta.

Intorno agli strumenti muti, nel numero dei quali vi sono le picciole corbe, le botti, e le altre cose, ciò è da prescriversi: che non bisogna com-

prar niente di tutto quello che potrà nascer nel fondo e farsi dai domestici, come è a un dipresso quanto si fa coi vimini e col legno che nasce nella tenuta: di questa fatta sono le corbe, i panieri, le trebbie, i martelli e i rastrelli: parimente quanto si fa colla canapa, col lino, col giunco, colla palma e collo sparto: tali sono le corde, i canapi, le stuoia. Riguardo a quelle cose, le quali non si potranno trarre dal fondo, se nel comprarle si avrà più occhio all'utilità, che alla bellezza; la spesa non diminuirà molto il profitto del fondo; e molto più se si saranno comprate particolarmente dove e si potranno comprare buone, e in vicinanza, e a vilissimo prezzo. La grandezza del podere determina le varie specie e la quantità di questi strumenti, de' quali ne occorrono molti in una tenuta che sia molto vasta. Per questo appunto, dice *Stolone*, che Catone comincia dal determinar la grandezza del fondo, dicendo che chi coltiva un oliveto di duecentoqnaranta jugeri, bisogna che in tal modo lo fornisca, onde faccia che vi sieno cinque specie di utensili per l'olio, che a parte a parte annovera, come pure (parlando di quelli di rame) delle caldaie, degli orci, un vaso a tre manichi, ed altri utensili di rame: parimente ne dovrà avere di legno e di ferro, come tre grandi carri, sei aratri coi loro vomeri, quattro craticci da letame, ed altri attrezzi pure di legno e di ferro: del pari ne

dovrà avere di ferro, i quali sieno tanti, quanti saranno i lavoratori, cioè otto forche, altrettanti sarchi, quattro badili almeno, ed altri attrezzi di tal fatta. Dà ancora un'altra formola per fornir di strumenti un terreno piantato a vigne, dicendo, Che se è di cento jugeri, bisogna aver tre torchi con tutte le loro pertinenze, delle botti col loro coverchio, le quali contengano ottocento cubei, venti botti per riporvi gli acini, ed altrettante per mettervi la biada, come pure altri utensili di simil genere. Questi strumenti sono, per vero dire, più pochi negli altri autori; ma penso che Catone abbia scritto un sì gran numero di culei, affinchè non si fosse nella necessità di vendere il vino tutti gli anni; perciocchè i vini vecchi si vendono a più caro prezzo, che i nuovi, e parimente si vendono a più prezzo in una stagione che in un'altra. Scrive pure intorno gli strumenti di ferro, dei quali ne descrive le differenti specie e ne determina il numero, quali sono le falci, i badili e i rastrelli. Vi sono alcuni di questi attrezzi, i quali si suddividono in molte specie: tali sono le falci; imperciocchè da questo scrittore si dice che fanno mestieri quaranta ronche da tagliar viti, cinque per tagliare i legami della vite, cinque per tagliar la legna del bosco, tre coltellacci per mondar gli alberi, e dieci falci da tagliare i rovi. Ciò disse Catone. Ma *Scrofa* soggiunge: Bisogna che il pro-

prietario abbia una nota distinta e in città e in villa di ogni strumento e di ogni mobile rusticano: per contrario il castaldo deve nella casa villereccia disporli tutti con ordine ai loro adattati luoghi. Quelli che non possono serrarsi sotto chiave, bisogna procurar soprattutto di fare in modo che sieno sotto gli occhi, e molto più quelli che si adoperano rare volte, come sono gli utensili che si adoperano nella vendemmia, per esempio le piccole corbe ed altri di tal fatta; perchè quelle cose che si veggono ogni giorno, meno corrono rischio di essere rubate.

CAPITOLO XXIII.

Quali piante, e in qual luogo specialmente bisogna seminare ogni pianta.

Agrasio imprende a parlare: E poichè hai finito di trattar delle due parti della quadripartita divisione, cioè del fondo e degli strumenti, co' quali si coltiva, sto attendendo la trattazione della terza. Siccome io penso, dice *Scrofa*. che quello si debba dir frutto del fondo, il quale vi nasce in conseguenza di esservi seminato o piantato, e che a qualche cosa può esserci utile; così su questo articolo sono da considerarsi due cose, cioè quali generi, e in qual luogo ognuno di questi convenga specialmente seminare o piantare; imperciocchè alcuni

luoghi sono adattati al fieno, altri alla biada, altri al vino, e altri all'olio: lo stesso è di tutto quello che appartiene al pascolo, come l'ozzimo, la farragine, la veccia. la cedrangola, il citiso, il lupino; nè va bene seminare indistintamente questi foraggi nella pingue terra, come nemmeno non seminar niente nella magra; imperocchè se si fa bene a seminar nella debole terra quelle sementi che non abbisognano di molto succo, come sono il citiso e tutti i i legumi, tranne il cece essendochè anche questo legume, come tutti gli altri che si diradicano e non si tagliano, sono detti legumi. perchè appunto così si raccolgono; d'altronde si fa ottimamente a seminar nella pingue terra quelle semenze che abbisognano di molto nodrimento, come gli ortaggi, il frumento, la siligine, il lino. Si debbono ancora seminare alcune piante, non tanto per trarne frutto in quell'anno, quanto ancora per provveder meglio alla terra nel vegnente anno; perchè tagliandole a pelo di terra, ed ivi lasciandovele, la rendono migliore. Per la qual cosa, se la terra è magra, sogliono sotterare, arando, il letame misto al lupino, quando non è ancora comparso il baccelletto, e alle volte ancora vi uniscono i fusti delle fave, purchè le silique non sieno comparse, e quando non torni più conto raccogliere la fava medesima. Nè minor differenza è da mettersi in opera nella piantagione di quelle piante, le quali danno frutta

dilettevoli, come sono quelle dei verzieri e dei giardini. Parimente deve esservi differenza nella piantagione di quelle, le quali nè ci somministrano il cibo, nè dilettano i nostri sensi, e che non sono disgiunte dalla massa degli utili derivanti dalla tenuta. Devesi scegliere un luogo acconcio per formare il salceto e il canneto; così pure devesi cercare un luogo umido per quelle piante che amano l'umidità, come per contrario ove seminerai il frumento, ivi pure seminerai anche la fava, come altresì tutte quelle sementi che provano bene nei terreni aridi. Parimente ne' luoghi ombrosi vi seminerai altre piante, come l'asparago silvestre, perchè appunto l'asparago ama tai luoghi: altre piante vanno seminate nei luoghi aprici, ove seminerai le viole e farai degli orti, per la ragione che quelle e le piante degli orti crescono bene al sole. Così altre piante in altro luogo vanno piantate, onde tu abbia dei vimini, acciocchè tu possa formare intessendoli e legandoli insieme qualche manifattura, come dei panieri, dei coli, dei craticci. Parimente in altro luogo pianterai e coltiverai il bosco da taglio, e in un altro farai delle piantagioni per uccellare. Del pari in luoghi differenti pianterai il canape, il lino, il giunco, lo sparto, la palma, onde tu formi dello spago, delle cordicelle e delle funi, delle quali te ne servirai per legare i buoi e gli attrezzi degli stessi. Alcuni luoghi però,

nei quali trovansi delle piantagioni, sono atti altresì per mettervi delle altre piante; imperciocchè anche nei nuovi verzieri e tra gl'intervalli delle piante e tra gli arboscelli distribuiti con ordine, e nei primi anni, avanti che le radici di questi possano estendersi molto, alcuni vi mettono delle piante degli orti, e altri ve ne piantano di un'altra specie. Guardansi poi di ciò fare quando gli alberi sono cresciuti, acciocchè le radici non restino offese. *Stolone* ripiglia: Riguardo a quello che spetta a queste piantagioni. Catone non ha torto, dicendo che se il terreno è grasso e fertile, e che sia senza alberi, bisogna metterlo a biade, e che se questo stesso terreno è coperto di nebbia, è meglio seminarlo di rape, di ramolacci, di miglio e di panico.

CAPITOLO XXIV.

In qual terreno è da piantarsi l' olivo, in qual parte, ed in qual ordine

Nel terreno grasso e caldo bisogna piantar le olive che si serbano, le bislunghe, le salentine, le grosse ulive, le posie, le sergiane, le colminiane e le bianche, e specialmente vi si metterà quella oliva che dagli abitanti si dirà riuscir meglio in quei luoghi. Il terreno adattato per piantarvi l' oliveto, è quello ch' è volto al vento favonio, e ch' è espo-

sto al sole: nessun altro, fuori di questo, è buono. In quel terreno ch'è troppo freddo e troppo magro, bisogna piantare le olive liciniane. Se queste tu le pianterai in un terreno grasso o caldo, l' *hostus*, che se ne ritrarrebbe, sarebbe un niente, e l'albero col fruttar molto, morrebbe, come ancora produrrebbe una muffa rossa, che sarebbe nociva. Chiamano *hostus* quella quantità di olio, che si ritrae da un solo *factum*; e dicono *factum* una sola spremitura di torchio, senza rimontar l'albero. Alcuni dicono che il *factum* ha da essere centosessanta moggi, altri lo fanno meno grande, cosicchè il fanno calare fino ai centoventi, e perciò dipende dal numero e dalla grandezza degli strumenti del torchio coi quali si spreme l' olio. Catone dice che all'intorno della tenuta bisogna piantar degli olmi e degli oppj, onde si abbian delle frondi per le pecore e pei buoi, e del legname; ma ciò nè è necessario in tutti i fondi; nè in quelli, nei quali è necessario piantarli particolarmente per le foglie, si può piantarveli senza danneggiare il terreno, quando bene non si piantino verso settentrione, onde non facciano ombra. *Stolone* aggiunse ancora che il medesimo Catone dice: che se il luogo è umido, ivi sono da piantarsi le sommità degli oppj, e il canneto. Questo terreno prima è da zapparsi, avanti di piantarvi gli occhi delle canne, i quali debbono piantarsi reciprocamente in distanza di tre piedi, e mettendo

tra gl' intervalli degli asparagi salvatici, onde se n' abbiano dei buoni; essendochè tanto le canne, quanto gli asparagi vogliono presso a poco la medesima coltura. Bisogna piantare all' intorno del canneto dei vimini, onde si abbia con che legar le viti.

CAPITOLO XXV.

In qual terreno è da piantarsi la vigna.

Ciò è da osservarsi nel terreno, nel quale si pianterà la vigna. In quel luogo che sarà ottimo pel vino e che sarà esposto al sole, bisognerà piantarvi la picciola amminea, ambedue le *eugenie*, le piccole *elveole*; e in quel luogo ch' e più grasso, o più nebbioso, vi si pianta l' ammineo maggiore, il *Murgantino*, l' *Apicio*, o il *lucano*. Le altre viti, e particolarmente quelle che producano neri grappoli, si adattano a qualsivoglia terreno.

CAPITOLO XXVI

In qual luogo della vigna sono da piantarsi le palanche, ed in qual parte.

Scrupulosamente si osserva in ogni vigneto, che la vite sia coperta dalla palanca dalla parte di set-

tentrione; e se in luogo di palanche alcuni piantano cipressi vivi, questi li piantano alternativamente tra gli ordini, nè permettono che crescano più alti delle palanche, nè in vicinanza delle viti vi mettono cavoli, perchè queste due piante sono antipatiche. *Agrio* dice a Fundanio temo che qui se ne ritorni il sagrestano prima che non sia terminato il quarto atto, sospirando io moltissimo la vendemmia. Fatti coraggio, dice *Scrofa*, e prepara i panieri e le brocche.

CAPITOLO XXVII.

In quanti mesi e tempi si divida l'anno, e in quali tempi convenga seminar quelle tali sementi, e raccogliere i seminati.

E poichè il tempo è di due maniere, uno annuo, nel quale il sole termina il suo corso, e l'altro mestruo che comprende il giro della luna, perciò dirò prima del sole; il cui corso annuo, considerato rispettivamente ai frutti della terra, si divide prima in quattro parti, ognuna delle quali è a un dipresso di tre mesi; si può ancora dividerlo più minutamente in otto parti di un mese e mezzo. La prima divisione in quattro parti abbraccia la primavera, l' estate, l'autunno e l'inverno. In primavera bisogna arar la terra dura, non tanto perchè si sra-

dichino tutte le produzioni spontanee nate dalla terra, prima che lascino cadere i loro semi, quanto perchè le zolle che nell'istesso tempo s'innalzano dall'aratro sieno al caso di essere riscaldate dal sole, e più disposte a ricever la pioggia, e quindi essendo ammollite, più facilmente fanno il loro uffizio. Nè bisogna arar la terra meno di due volte: sarà meglio però ararla tre volte. Nell'estate bisogna far le raccolte; nell' autunno bisogna vendemmiare nelle giornate secche, e coltivare i boschi: apportunamente in allora bisogna tagliar gli alberi appresso la terra. Bisogna poi fin dalle prime piogge strappar le radici, acciocchè non germoglino. Nell'inverno è mestieri potar gli alberi, ma solamente in quei tempi, nei quali le cortecce non saranno coperte di brine, di pioggia, o di ghiaccio.

CAPITOLO XXVIII

Quanti giorni abbia ogni quarta parte dell'anno, e in quali segni celesti cominci ognuna.

La primavera principia quando il sole è in acquario, l'estate quando è in toro, l'autunno quando è in lione, e l'inverno quando è nello scorpione. Siccome il primo giorno di queste quattro stagioni non principia se non quando sono passati ventitrè giorni, dacchè il sole è entrato in ognuno de' men-

tovati segni, quindi ne segue che la primavera ha novant'uno giorni, l'estate novantaquattro, l'autunno novant'uno, e l'inverno ottantanove. I quali giorni se si riferiscono ai nostri civili, quali sono presentemente, il primo giorno di primavera corrisponderà all'ottavo giorno avanti gl'idi di febbraio, il primo giorno di estate al quinto avanti gl'idi di maggio, il primo giorno di autunno all'ottavo avanti gl'idi di agosto, e il primo dell'inverno al quinto avanti gl'idi di novembre. Se più minutamente si divide l'anno, cioè in otto, questa ditribuzione porta seco alcune osservazioni. La prima comprende quaranta giorni, e principia dal tramontar del sole in quel punto da cui spira il vento favonio sino all'equinozio di primavera: la seconda abbraccia quarantaquattro, e principia dall'equinozio di primavera sino al levar delle pleiadi: la terza ha quarantotto: ed è tra il levar delle pleiadi e il solstizio: la quarta è di ventinove giorni, ed ha principio dal solstizio sino al levar della canicola: la quinta è sessantasette giorni, e principia dal levar della canicola sino all'equinozio autunnale: la sesta contiene trentadue giorni, ed è tra questo e il tramontar delle pleiadi: la settima ha cinquantasette giorni, ed è tra il tramontar di queste e il solstizio d'inverno: e l'ottava comprende giorni quarantacinque, e comincia da questo, e termina quando il sole tramonta al luogo da cui spira il vento favonio.

CAPITOLO XXIX.

Quali cose sono da farsi tra il tempo, in cui il sole tramonta, dove soffia il favonio, e l'equinozio di primavera.

Queste cose sono da farsi nel primo intervallo, in cui il sole tramonta, ove spira il favonio, sino all'equinozio di primavera. Bisogna seminar de' vivai di ogni genere, potar ne' luoghi temperati, scalzare attorno le viti, tagliare alle medesime quelle radici che sono sopra la terra, nettare i prati, piantare i salceti, sarchiar le terre arate che in latino si chiamano *segetes*. Si dice *seges* quella terra che è arata, ma non ancora seminata. Si chiama novale quel terreno che si è seminato senza aver avuto bisogno di una seconda aratura. Inoltre chiamano tagliar la terra, quando arano la prima volta, e dicono romper le grandi zolle la seconda aratura. perchè la prima d'ordinario non fa che alzarle. Quando si ara la terza volta dopo avere sparsa la semenza, si dice formare i solchi. Questa terza operazione si fa quando attacano col vomere delle tavole, e quando nello stesso tempo che coprono nelle porche il grano seminato, scavano anche i solchi, ove possa colar l'acqua piovana. Alcuni poi, che non hanno terreni molto estesi

(come i coltivatori della Puglia), sogliono far erpicare siffatti terreni da quelli che sarchiano, postochè nelle porche sieno rimaste delle zolle troppo grandi. Si chiama solco quella scanalatura diritta, e per tutto uguale che forma il vomere dell'aratro; porca poi si dice la terra che trovasi inalzata tra due solchi, perchè appunto questa porzione di terra alta è quella che in latino si direbbe *porricit*, o getta in alto il grano: così pure dicevano *porricere*, quando sagrificavano agli dei le interiora delle vittime.

CAPITOLO XXX.

Quali cose si debbano fare tra l'equinozio di primavera, e il levar delle pleiadi.

Convien far le seguenti cose nel secondo intervallo, cioè tra l'equinozio di primavera e il levar delle pleiadi. Bisogna nettar le terre, tagliar la terra co' buoi, tagliare il salceto, proibir che entri l'acqua nei prati, far quello che conveniva farsi nei tempi precedenti, e che doveva essere terminato negli alberi, avanti che compariscano le gemme e i fiori. Che se alcuni alberi, i quali sogliono gettar le foglie, hanno cominciato a frondeggiare, in allora non occorre piantarli. Bisogna piantare e diramar l'olivo.

CAPITOLO XXXI.

Quali cose bisogna fare tra il levar delle pleiadi e il solstizio.

Le seguenti cose sono da farsi nel terzo intervallo, cioè tra il levar delle pleiadi e il solstizio. Bisogna zappare attorno le vigne novelle, ovvero arare, e poi erpicare cioè sminuzzare la terra, onde non vi resti alcuna zolla. Quelli che in tal modo distruggono le zolle, fanno quello che in latino dicesi *occare*, dalla parola *occidere*. Bisogna spampanare le viti; il che deve farsi da una persona istrutta; imperciocchè quest' operazione importa più che il potare; e ciò non è da farsi in una vigna maritata all' albero, ma in quella ch' è isolata. Si spampana quando al sarmento non si lasciano che due e alle volte anche tre pampani dei più robusti, strappando gli altri, acciocchè, restando tutti, non sia poi in caso il sermento di somministrare ad essi il nodrimento necessario. Perciò nel vigneto novello, quando la vigna comincia ad alzarsi, suolsi tagliarla interamente, onde esca della terra fornita di un robusto sarmento, il quale anche avrà maggiori forze in produrre de' robusti pampani; imperciocchè il sarmento sottile, quanto il giunco, è sterile per esser troppo debole; nè può la vite,

che chiamano minore, produr lunghe e forti verghe, dette in latino *flagella*, quando chiamano in latino *palmae*, o capi della vite quelli, dai quali nascono anche i grappoli. I primi traggono il loro nome dal soffio del vento, che in latino si dice *flatus;* e ciò in grazia del cangiamento di una lettera, onde si abbiano i sinonimi *flabellum* e *flagellum*. I secondi sembrano essere stati chiamati prima *parilema* dalla parola produrre, o *parere* in latino, perchè sono destinati a produr le uve; dappoi cangiatesi alcune lettere, come si fa in molte etimologie, si sono in progresso detti capi di vite, e in latino *palmae*. La vite produce inoltre dei viticci, i quali sono piccolissimi sarmenti di viti attortigliati, com' è il riccio: questi di fatti, onde la vite col loro mezzo si attacchi, ove serpeggia, s' innalzano dalla medesima, e si attortigliano, e abbracciano i rami degli alberi; e perciò sono detti viticci, e in latino *capreoli* dal prendere che fanno, ossia dalla parola latina *capere*. Bisogna tagliare ogni sorta di pascolo; e prima l' ozzimo, poi la farragine, indi la veccia, ed ultimamente il fieno. È detto ozzimo dalla parola greca ὠκέως, perchè viene presto. Similmente si chiama ozzimo il basilisco dei giardini per la medesima ragione. Si è detto inoltre *ocinum*, perchè ai buoi sollecita gli scarichi di ventre; e perciò si dà a questi per purgarli. Questo ozzimo, che si trae da un terreno il quale produce favuli,

si taglia verde, avanti che generi i baccelli. Per contrario le mescolanze d'orzo, di veccia, e di legumi seminati insieme nel medesimo terreno, onde servano di foraggio (perchè questi miscugli si tagliano verdi col ferro), sono detti ferrana, e *ferrago* in latino, quando bene queste mescolanze non si dicano così, perchè prima si seminavano in un terreno destinato a produr soltanto ferrana. Con questa si purgano e s' ingrassano in tempo di primavera i cavalli e gli altri giumenti. La veccia, detta in latino *vicia*, è così chiamata dall'avvincigliarsi, ossia dalla parola latina *vincire*, perchè essa ha dei viticci; come la vite, per mezzo dei quali ascende in alto, e si attortiglia attorno il gambo del lupino, o ad un'altra pianta, cui acciocchè vi si attacchi, suole attorcigliarla. Se avrai prati che si possano adacquare, non manca di irrigarli, subito che ne avrai levato il fieno. Bisognerà ogni giorno verso la sera innacquare in tempo di secchezza quegli alberi che produrranno frutta e che sì saranno innestati, i quali possono essere stati chiamati in latino *poma*, perchè hanno bisogno di bevanda che in latino dicesi *potus*.

CAPITOLO XXXII.

Cosa sia da farsi tra il solstizio e la canicola.

Nel quinto intervallo tra il solstizio e la canicola alcuni fanno la raccolta, perchè dicono che il formento sta per quindici giorni rinchiuso nel suo guscio, che in dodici fiorisce, che in altri quindici si secca, e che maturasi nel nono mese. Bisogna terminar le arazioni, le quali saranno tanto più utili, quanto più sarà calda la terra, quando si ara. Quando avrai tagliata la terra, bisognerà che tu la sminuzzi, cioè che di nuovo ari, onde si rompano le zolle; poichè nella prima aratura non si fa altro che fendere le grandi zolle. È da seminarsi la veccia, la lente, la cicerchia, i piselli, e quell'all'altre piante che alcuni chiamano legumi, o *legumina* in latino, ed altri (come certi Galli) *legaria*, ambe parole tratte dal verbo *legere*, perchè queste piante non si tagliano, ma si raccolgono, strappandole. Bisogna nuovamente erpicare le vecchie vigne, e tre volte le novelle, quando vi sieno ancora delle zolle.

CAPITOLO XXXIII.

Quali cose bisogna fare nel quinto intervallo, cioè tra la canicola e l'equinozio di autunno.

Nel quinto intervallo tra la canicola e l' equinozio autunnale bisogna tagliar la paglia, e metterla in mucchi, sminuzzare la terra arata, dibruscare gli alberi, e segar di nuovo i prati che si adacquano.

CAPITOLO XXXIV.

Quali cose sono da farsi nel sesto intervallo, dall' equinozio autunnale sino al solstizio d' inverno.

Nel sesto intervallo, dopo l' equinozio autunnale, bisogna cominciar a seminare, e progredire sino al giorno ottantottesimo. Dopo il solstizio d'inverno non è ben fatto seminare, quando non ci sforzi a farlo la necessità. E tanto importa seminar avanti il solstizio d' inverno, che queste seminagioni spuntan dalla terra nel settimo giorno, laddove quelle che si fanno dopo, appena escono della terra dopo quaranta giorni. Sono di opinione che non sia mestieri seminare avanti l' equinozio, perchè sopravvenendo tempi poco buoni, sogliono marcire le semenze. Ottimamente si semina la fava verso

il tramontar delle pleiadi. È duopo poi raccoglier l'uva e vendemmiare tra l'equinozio autunnale e il tramontar delle pleiadi. Dappoi occorre principiar a potare le viti, propagarle, e piantar gli alberi che producon frutta. In quei paesi, nei quali il freddo imperversa di buon' ora è meglio far queste operazioni in primavera.

CAPITOLO XXXV.

Quali cose sono da farsi nel settimo intervallo, cioè tra il tramontar delle plejadi e il solstizio d' inverno.

Nel settimo intervallo, tra il tramontar delle pleiadi e il solstizio d' inverno, bisogna far le seguenti cose: piantare il giglio e lo zafferano, che abbiano già prodotte le radici, come pure la rosa, le cui radici anche si tagliano in piccole verghe lunghe un palmo, e si piantano in terra: questa verga, diventata che sia margotta, si trasporta poi altrove. Non è utile piantar nella tenuta delle viole, perchè è necessario ammucchiar la terra, onde formar delle porche alte, dalle quali o le irrigazioni, o le soppravenienti pioggie strascinano seco la terra migliore, e quindi rendono il terreno, più magro. Dopo il tempo, in cui il sole tramonta, ove soffia il vento favonio, sino al levar

dell' arturo ottimamente si estrae dal vivaio il serpillo, così detto, perchè serpeggia. Bisogna scavar delle nuove fosse, nettar le vecchie, potar le vigne e l'albereto. Quindici giorni avanti, e altrettanti dopo il solstizio d' inverno tu non devi far molte di queste operazioni; nè in questo intervallo va bene piantare alcune piante, come gli olmi.

CAPITOLO XXXVI.

Quali sono da farsi nell' ottavo intervallo, cioè tra il solstizio d' inverno e il tempo in cui il sole tramonta, ove soffia il favonio.

Nell' ottavo intervallo, cioè tra il solstizio d' inverno e il tempo in cui il sole tramonta, a quel punto da cui spira il vento favonio, bisogna far le seguenti cose. Se nelle terre arate vi è dell' acqua, questa bisogna derivarla altrove; ma se la terra è secca, e se non è tenace, è mestieri sarchiarla. Conviene potar la vigna e l' albereto. Quando nei campi non si può lavorare, in allora tutti quei lavori che si possono fare nella casa, si debbono fare in tempo di inverno innanzi dì. Tutto quello che ho detto, bisogna scriverlo e metterlo in vista nella casa villereccia, acciocchè il castaldo soprattutto non lo ignori.

CAPITOLO XXXVII.

Dei giorni lunari.

Meritano pure osservazione i giorni lunari, i quali sono come divisi in quattro parti, perchè la luna dal nono giorno cresce sino alla sua pienezza, e poi per contrario decresce sino al nono giorno, e da questo sino a che giunga all'interlunio, nel qual giorno si dice che la luna è al suo fine e al suo principio, e che i Greci chiamano ad Atene il giorno antico e nuovo, ed altri il trentesimo giorno della luna. Alcune faccende vanno meglio fatte nelle terre a luna crescente, che a luna calante, e cert' altre quando cala; come mietere le biade e tagliare i boschi. Io, dice *Agrasio*, secondo l'insegnamento di mio padre, pongo in esecuzione tal metodo non solo nel tosar le pecore, ma ancora nel tagliarmi i capelli, poichè non me li taglio che a luna calante, onde non divenga calvo. In qual maniera, dice *Agrio*, è divisa in quattro parti? e quale influenza ha questa divisione sopra le terre? Non hai forse mai udito in villa ripiglia *Tremellio*, parlar dell' ottavo giorno avanti la luna piena, e per contrario dell' ottavo giorno dopo la luna piena, e dir di quelle operazioni che sieno da eseguirsi a luna crescente, e che alcune altre è meglio farle dopo il giorno ottavo di luna piena, che avanti; come

altresì che alcune altre va meglio farle a luna vecchia, e allorquando quest' astro dà minor lume? E questo è quello che doveva dire di questi quattro quarti relativi alla coltura delle terre. Vi è un' altra divisione de' tempi, dice *Stolone*, congiunta in certa guisa col sole e colla luna, la quale si divide in sei parti, per la ragione appunto che quasi tutti i frutti non arrivano alla loro perfezione, e non riempiono le botti e i moggi della villa che nel quinto grado, e da questo non si traggon fuori pei nostri usi, che nel sesto grado. Questi frutti bisogna prima prepararli, secondo seminarli, terzo nodrirli, quarto raccoglierli, quinto rinserrarli sesto cavarli fuori pe' nostri usi. Ve ne sono alcuni, la preparazione de' quali ricerca delle fosse, o uno sfondamento del suolo, o de' solchi, come quando vuoi fare degli albereti, o de' verzieri: in prepararne altri conviene arare, o zappare, come nelle biade; per la preparazione di altri è mestieri voltar più, o meno la terra colla vanga; imperocchè alcune radici non si estendono molto lungi, come sono quelle del cipresso; altre, come quelle del platano, vanno molto lontane, e tanto che Teofrasto scrive esservi in Atene nel Liceo un giovane platano, le cui radici non avevano meno di trentatrè cubiti di lunghezza. Alcuni altri frutti vogliono avanti di essere seminati non una aratura, ma due. Parimente se i prati addimandano alcuna prepa-

razione, questa consiste nel difenderli dall'ingresso del bestiame; il che per ordinario si proibisce quando il pero è in fioritura: se si possono adacquare, ciò è da farsi a tempo opportuno.

CAPITOLO XXXVIII.

Del letame e dello sterquilinio.

Ora è da vedersi qual terreno e quai luoghi del medesimo sono da letamarsi, e di quale specie di concime convenga particolarmente servirsi, perchè ve ne sono di varie sorti. Cassio scrive che il migliore di tutti è quello de' volatili, tranne quello dei volatili, che soggiornano nelle paludi, o nell'acqua. Quello però de' colombi è da anteporsi a tutti, perchè è il più caldo e il più acconcio a fermentar la terra. Questo bisogna spargerlo sul terreno, come si fa del grano, nè occorre ammucchiarlo, come si usa con quello del bestiame. Io penso che sia da anteporsi a tutti quello che si trae dalle uccelliere dei tordi e dei merli, perchè non solamente è utile alle terre, come ancora perchè serve di cibo sì ai buoi, che ai porci, onde diventino grassi. Per lo che quelli che prendono a pigione le uccelliere, le prendono a un minor prezzo, se il proprietario ritiene il letame per le sue terre, e danno un maggior prezzo, se il concime vi è compreso. Cassio

scrive che dopo il colombino viene lo sterco umano, e in terzo luogo quello delle capre, delle pecore, e degli asini. Il più inferiore di tutti è quello dei cavalli, almeno nelle terre lavorate, ma pei prati è il migliore di tutti, come anche quello delle altre bestie da vettura, le quali perchè si pascono d'orzo perciò questo letame produce molta erba. Bisogna fare il letamaio presso la casa villereccia, onde per trasportarlo s'impieghino pochissime opere. Se nel mezzo di questo si pianterà un qualche pezzo di rovere, non vi nascerà il serpente per quanto se ne dice.

CAPITOLO XXXIX.

Che quattro sono le specie di semenze, e in qual luogo e in qual tempo convenga seminare ciascuna.

Riguardo al secondo grado, cioè al seminamento, questo è particolarmente da osservarsi, che ogni semente devesi spargere in quel tempo che più le conviene. Imperciocchè se importa a sapersi a qual piaggia del cielo sono esposte le differenti parti del campo, così pure è essenziale a sapersi il tempo in cui ogni cosa cresce più facilmente. Forse che non veggiamo alcune piante fiorire in tempo di primavera, altre in estate, e che quelle, le quali fioriscono in autunno, non sono le medesime di quelle

che fioriscono in inverno? E così altre si seminano, altre s' innestano, e alcune si raccolgono prima, o dopo di altre: e poichè parecchie piante amano meglio esser innestate in primavera, che in autunno, così ve ne sono alcune, come i fighi, i quali s' innestano meglio verso il solstizio, e alcune altre nello stesso solstizio, come le ciliegie. Poichè dunque vi sono quattro specie di semenze, una formata dalla natura medesima, e tre altre scoperte dall' arte cioè le margotte, che si trapiantano da una terra in un' altra, i rami che si prendono dagli alberi e che si piantano in terra, e quei rami di alberi, che s' innestano in altri alberi; così è da vedersi qual tempo e qual luogo convenga ad ogni e singola specie.

CAPITOLO XL.

Quali sieno le specie di semenze, in qual maniera si debbano propagare, quali sieno da usarsi. e in qual luogo si debbano seminare.

Il primo seme, ch' è il principio della generazione, è di due sorti, una delle quali è nascosta ai nostri sensi, e l' altra è facile a vedersi. Si sottraggono ai nostri sensi, se i semi sono nell' aria, come dice il fisico Anassagora, e se, come scrive Teofrasto, vi sono strascinati dalla pioggia che cade

sul campo. Gli altri semi, che cadono sotto i sensi degli agricoltori, meritano di essere esaminati diligentemente; imperciocchè alcuni di questi principj generativi sono tanto piccoli, ch'è difficile a vederli, come sono quelli del cipresso; poichè le noci che nascono dal cipresso, non sono già le semenze ma quali picciole palle, che invilluppano il seme che dentro vi è nascosto. I primi semi gli ha prodotti la natura, e gli altri gli ha trovati l'esperienza dell'agricoltore. Imperciocchè i primi semi sono nati senza l'opera del coltivatore, e senza che prima fossero seminati; gli altri all'incontro, che traggono origine dai primi, non sono nati senza essere stati prima seminati. Bisogna aver ben l'occhio attento che i primi semi non sieno secchi per troppa vecchiezza, che non sieno misti ad altri, e che non sieno falsificati in grazia della rassomiglianza. La vecchiaja ha sì gran forza sopra certi semi, che ne cangia la natura; imperciocchè si dice che dall'aver seminato la semente di cavoli vecchi sono nate delle rape, e per contrario sono nati de' cavoli dalla seminagione di semenza vecchia di rape. Bisogna aver attenzione che i semi secondarj non si trapiantino, nè troppo presto, nè troppo tardi; imperciocchè il tempo opportuno per quest'operazione è, secondo quello che scrive Teofrasto, la primavera, l'autunno e quando leva la canicola: nè questo tempo è da adottarsi indistintamente in

tutti i luoghi e in tutte le semenze. Il tempo acconcio per piantare nei terreni secchi, magri, e cretosi, è la primavera, perchè allora hanno poca umidità, e nel terreno buono e pingue è l'autunno il tempo più confacente, perchè nella primavera abbonda di troppo umido. Certuni limitano queste piantagioni a trenta giorni all'incirca. La terza specie di semenza, la quale si trae dai rami dell'albero per piantarla in terra, ricerca che quando si pianta in terra, sia in quello stesso momento tolta dall'albero; il che importa molto ad osservarsi. Questo strappamento poi si fa avanti che gli alberi comincino a gemmare, o a fiorire. Ed abbi attenzione che i rami, i quali tu torrai dall'albero per piantarli, sieno distaccati con diligenza, onde non si rompano, perchè quanto più il piede dal ramo piantato è largo tanto maggiormente è sodo, e perciò più facilmente getta le sue radici. Questo ramo si deve piantare in terra con tutta la celerità avanti che si disecchi il suo succo. Riguardo ai semi degli ulivi, abbiasi attenzione di scegliere un ramo tenero, e di tagliarlo uniformemente in ambe le estremità. Questi rami che alcuni li chiamano in latino *clavolæ*, ed altri *taleæ*, li tagliano lunghi un piede all'incirca. Rispetto alla quarta specie di semenza la quale da un albero passa in un altro, è da farsi attenzione all'albero da cui si trae, e a quello in cui si trapianta, al tempo e

al modo col quale s'innesta; imperciocchè la quercia non riceve il pero, come il pomo riceve l'innesto del pero. A ciò abbadano quelli che confidano molto negli aruspici, i quali danno per certo che quanti sono gl'innesti che si trovano su certi alberi capaci di attirare il fulmine, in un tratto tante volte vi piomberà. Se sopra un pero salvatico s'innesta un pero anche di eccellente qualità, le frutta non saranno tanto saporite, come lo sarebbero se si fosse fatto l'innesto sopra un pero non salvatico. Qualunque sia l'albero che si innesta, purchè sia della medesima specie, come se ambidue sono pomi, bisogna che l'albero da cui si toglie l'innesto, sia di miglior qualità di quello sopra cui s'innesta. Vi è un'altra maniera d'innestare un albero sopra un altro, la quale si è scoperta poco fa, e che non si mette in opera che negli alberi vicini. Dall'albero che si vuole rimettere, si fa passare in quello che si vuole innestare, un piccolo ramo, e fendendo un ramo dell'albero che si vuole innestare, vi s'inserisce il ramo dell'albero vicino per mezzo dell'estremità, con cui reciprocamente si toccano: quella parte che s'introduce, si assotiglia colla falce, e si fa in guisa che quella parte, la quale resta all'aria libera, si unisca essattamente colla sua scorza alla scorza del ramo, nel quale è ineserita. Si fa in maniera che la cima del ramoscello che si è innestato abbia la sua direzione

verso il cielo; e quando nel seguente anno ha ben preso sopra l' albero innestato, si separa da quello dal quale si è tolto per propagarlo.

CAPITOLO LXI.

Dei tempi d' innestare le piante, e di quelle cose che sono da osservarsi dopo l' innesto.

Riguardo al tempo in cui s' innestano le piante sono da osservarsi principalmente queste cose che quelle le quali in avanti s' innestavano in tempo di primavera, oggidì s' innestano anche nel solstizio di estate, come sono i fichi, perchè il loro legno non è compatto, e perciò hanno bisogno di calore; dal che ne viene che ne' luoghi freddi non si possono fare de' fichereti, l' acqua arreca grandi danni ai novelli innesti, poichè essendo troppo teneri, di leggeri li fa imputridire; per lo che si giudica essere migliori quegli innesti che si fanno al tempo della canicola. In quelle piante poi che sono di loro natura poco umide, sopra l' innesto vi attaccano un qualche vaso, dai cui stilli goccia a goccia l' acqua, acciocchè l' innesto non si disecchi prima di essersi incorporato all' albero. Bisogna conservare intera la scorza dell' innesto, la quale si deve assotigliare in guisa, che non si metta allo scoperto la midolla. Per far poi, che estremamente

non nuocono le pioggie, o il troppo caldo, bisogna vestir l'innesto di argilla e legarlo strettamente colla scorza. Per la qual causa o tagliano la vite da innestarsi tre giorni avanti, acciocchè svanisca il troppo umido, di cui essa sovrabbonda; ovvero sia, dopo averla innestata, fanno un taglio un poco al disotto dell' innesto, onde per quella parte possa uscire tutta l' umidità che vi si presenta. Per contrario s' innestano subito il fico, la melagrana, e tutti quegli alberi ancora che sono di una natura più secca. Negli altri traspiantamenti è da avvertirsi che quella semenza la quale si traspianta, abbia la gemma nella cima, come si osserva ne' fichi. Tra queste quattro specie di semenza ve ne sono alcune che tardano a crescere; e perciò è meglio piantare i germogli, come si fa ne' ficheti; perciocchè il seme naturale del fico è nascosto dentro quel frutto che noi mangiamo, i quali semi per essere grani minuti, possono appena produrre piccoli fusti; perchè tutti i semi minuti ed aridi sono tardi a crescere, e quelli che sono più grandi e meno secchi, fruttano anche a buon' ora, come veggiamo accader nelle femmine che sono più primaticce, dei maschi; lo stesso succede a proporzione ne' virgulti. Così il fico, la melagrana e la vite crescono più facilmente, perchè si accostano alla femminea mollezza; per contrario tardano a crescere la palma, il cipresso e l' ulivo: laonde crescono più di leg-

geri le semenze più umide, che quelle le quali sono più secche. È dunque meglio formare un vivaio di fichi coi germogli di fico, che coprire in terra i grani del medesimo, almeno che non si possa far diversamente come quando si è in necessità di spedir oltramare le semenze, o da di là farle trasportare; allora s' infilzano in una cordicella i fighi maturi che noi mangiamo, e quando sono secchi, s' inviluppano e si spediscono dove si vuole; ed ivi si cuoprono di terra in un vivaio, onde germoglino. In tal maniera sono stati trasportati in Italia i fichi di Scio, di Calcide, di Lidia, di Africa, e tutti gli altri oltramarini. Per la medesima ragione, siccome il seme di ulivo è il nocciolo, quindi perchè da questo nasceva più tardi il fusto, che da un ramo tagliato nelle due estremità, noi abbiamo piantato ne' vivai piuttosto di questi rami, dei quali già dicemmo.

CAPITOLO XLII.

Dell'erba medica.

Riguardo all' erba medica è da osservarsi specialmente di non ispargere il suo seme in una terra troppo arida, o fangosa, ma temperata. Scrivono che in un jugero, quando il terreno sia di sua natura temperato, fa mestieri un moggio e mezzo di erba medica. Questa si semina gettando il seme

in terra, in quella stessa guisa che si fa quando si seminano i foraggi e le biade.

CAPITOLO XLIII.

Del citiso.

Si semina il citiso in una terra bene lavorata, come appunto suolsi fare pel seme dei cavoli: dappoi si traspianta, e le piante debbono avere tra di loro la distanza di un piede e mezzo. Si prendono anche sopra un forte citiso dei piccoli rami che vanno piantati coll' accennata distanza.

CAPITOLO XLIV.

Quanti moggi di fava, di formento, di orzo, e di farro si seminano in un jugero.

In un jugero si seminano tre moggi di fava, cinque di formento, sei di orzo, e dieci di farro; ma in alcuni luoghi di queste semenze o se ne sparge un poco di più, o un poco di meno: poichè se il terreno è pingue, se ne accresce la quantità, come si diminuisce in un magro. Laonde intorno alla quantità della semenza osserverai l'uso del paese, acciocchè tu semini quella misura che richiede la natura del paese e del terreno; essendo-

chè la medesima quantità di seme dà in certi luoghi il dieci, ed in altri il quindici per uno, come nell'Etruria e in alcuni altri paesi d'Italia. Dicono ancora, che nel terreno sibaritico suolsi ritrarre il cento per uno, e che lo stesso pure si avvera nella Siria presso Gadara, e in Africa nel Bizacio. Parimente importa molto a sapersi se tu semini in una terra incolta, o in una che si semina tutti gli anni, e che in latino si chiama *restiailis;* ovvero in una che si lascia quieta di tempo in tempo, che dai Latini si dice *vervactum*, e da noi maggese, o novale. *Agrio* gli disse: Si pretende che in Olinto si seminino le terre tutti gli anni, ma che però non producano frutti copiosi che ogni terzo anno. *Licinio* ripiglia: Bisogna che la terra si lasci riposare un anno sì, ed uno no; o almeno non caricarla ogni secondo anno che di semenze leggere, cioè di quelle che poco assorbano il succo della terra. Parlaci dunque, dice *Agrio*, del terzo grado, cioè delle nutrizioni e degli alimenti delle semenze. Le sementi che sono nate, crescono, dic'egli, nel fondo; fatte adulte concepiscono, e quando sono pregne e mature partoriscono frutti, o spighe. Similmente produconsi gli altri frutti. Ogni semenza riproduce sempre una simile semente. Per lo che se tu staccherai il fiore, o il frutto immaturo del pero, o di qualsivoglia altro albero, in quel luogo dove avrai colto o l'uno, o l'altro, non vi nascerà niente in

in quell'anno, perchè il medesimo frutto non può essere concepito due volte in un giorno; nella stessa guisa che le donne hanno i loro giorni fissi pel parto, così gli alberi e i frutti della terra.

CAPITOLO XLV.

In qual giorno i varj semi escano della terra.

D'ordinario esce della terra primo di tutti l'orzo; il quale spunta sette giorni dopo essere stato seminato. Il formento esce non molto tempo dopo. I legumi spuntano fuori quasi dopo quattro giorni, o cinque, tranne la fava, perchè questa esce di terra alcun poco più tardi. Il campo seminato fa apparire parimente tra i quattro, o i cinque giorni il miglio, il sesamo ed altri simili grani, quando bene non sieno ritardati o per difetto del paese, o per la cattiva stagione. Se il terreno è troppo freddo, bisogna coprire, nel tempo del solstizio d'inverno, di foglie, o di paglia quelle piante che sono nate nel vivaio, e che sono di una natura dilicata. Se al freddo poi terranno dietro le piogge, si faccia in guisa che l'acqua non ristagni in alcun luogo; perchè il ghiaccio è un veleno non tanto alle tenerelle radici che sono sotterra, quanto ai fusti che stanno al disopra, quantunque sì le une, che gli altri non crescano egualmente nel medesimo

tempo, perchè le radici sotto terra crescono più in autunno, o in inverno, dei fusti che stanno al di sopra, per la ragione che coperte di terra, il calore di questa serve a dilatarle; laddove quanto havvi sopra la medesima, viene ristretto dall'aria ch'è più fredda. E che sia così, ce lo dimostrano le piante selvagge, delle quali il coltivatore non ha alcuna cura; imperciocchè crescono prima le radici di quanto suole nascere dalle medesime: e le radici non si estendono più da lungi, se non in quel tempo, in cui il sole le riscalda. Due sono le cause del maggiore allungamento delle radici: la prima dipende dalla natura, la quale allunga più alcune radici, che altre; e la seconda dipende dal terreno, essendovene alcuni che danno più libero il passaggio alle radici di altri.

CAPITOLO XLVI.

Da quali foglie si possono conoscere i tempi dell'anno.

In grazia di consimili ragioni si osservano differenze maravigliose nella natura; perchè dal vedere a qual parte sono rivolte alcune foglie, si può sapere in qual tempo di anno si è. Tali sono le foglie dell'ulivo, del pioppo bianco e del salice; perchè quando le foglie di queste piante si sono ri-

volte, si sa essere già passato il solstizio di state. Nè è meno maraviglioso quello che si osserva in alcuni fiori, chiamati girasoli, i quali nella mattina si volgono a quella parte, da cui nasce il sole, e lo seguono nel suo corso sino a che tramonta, dimodochè sono sempre rivolti verso il medesimo.

CAPITOLO XLVII.

In qual maniera si difendano i seminati

Que' vivai che sono piantati di germogli, e le cime de' quali sono di loro natura più tenere, come sono quelle dell' ulivo del fico, si debbono coprire nella sommità per mezzo di due tavole insieme unite, una delle quali sia a destra, ed una a sinistra. Debbonsi ancora sradicare le erbe ed estirparle prima, e fino a tanto che sono tenerel; imperciocchè, fatte adulte e forti, resistono e piuttosto si rompono che lasciarsi sradicare. Per contrario, l'erba nata nei prati, e che dà speranza di buona raccolta di fieno, non solo non si debbe sradicare nel tempo che si nutrisce, ma ancora non si debbe calpestare coi piedi: in allora si dovrà tener lontano dal prato il bestiame e ogni giumento non solo, ma anche gli uomini, perchè il piede dell'uomo è la ruina dell' erba che calpesta, com' è il fondamento di nuovi sentieri.

CAPITOLO XLVIII.

Quanti nomi si dieno nella spica, e perchè così chiamati.

Tra i grani che si annoverano nella classe del formento, quella parte che costituisce la sommità della pianticella, si chiama spica. Questa che nell'orzo e nel formento non è troncata, abbraccia tre parti, cioè il grano, la lolla e la barba, senza contare anche la vagina che porta la spica, quando comincia a nascere. Si dice grano il corpo solido rinchiuso nel guscio; lolla il follicolo del medesimo grano, e barba que' fili ch'escono dalla sommità del guscio, e che si prolungano come un ago fino; dimanierachè la barba è come le corna del grano. La barba ed il grano sono quasi noti a tutti; ma la lolla è nota a pochi. Per quanto a me consta, so che soltanto ne fa menzione Ennio nei libri di Euhemero, ch'egli ha tradotti. Pare che l'etimologia della lolla, detta in latino *gluma*, derivi da dilollare, ossia dal verbo latino *glubere*, perchè si spoglia il grano del suo follicolo; perciò questo medesimo vocabolo si dà al follicolo di quel fico che noi mangiamo. La barba è detta in latino *arista*, perchè è la prima a seccarsi. Il grano si chiama in latino *granum* dal verbo *gerere*, o portare, essendochè si semina il formento, onde questo porti

la spica, non già la lolla, o la barba; in quella guisa che si pianta la vite, acciocchè questa non porti i pampani, ma bensì l'uva. La spica poi, che i contadini chiamano in latino *speca*, parola antica ch'eglino hanno conservata, sembra essere stata così detta dalla parola *spe*, speranza, poichè seminano il grano, sperando che produrrà delle spiche. Si chiama spica scornata quella ch'è priva della barba, perchè le reste sono come le corna delle spiche, le quali, quando principiano a nascere, e quando distintamente non appariscono, sono inviluppate dall'erba, detta vagina, come pure si chiama così il fodero che rinchiude la spada. Quel corpo poi, che si trova nella sommità della spica già matura, e ch'è più picciolo del grano, si chiama *frit*; e si dice *urruncum* quel corpo ch'è nella parte più bassa della spica all'estremità superiore della paglia, e che parimente è più picciolo del grano.

CAPITOLO XLIX.

Della raccolta dei frutti maturi, del tagliamento del fieno, e del secondo taglio dei prati.

Essendosi taciuto, nè venendo ulteriormente interrogato, e credendo che intorno alla nutrizione delle piante non vi sia altro a desiderare, dirò, dic'egli, della raccolta dei frutti maturi, e primie-

ramente dei prati bassi. Quando l'erba ha terminato di crescere, e che il caldo comincia a seccarla, bisogna tagliarla rasente alla terra, e moverla colle forche, finchè sia interamente seccata: dopo di che si formano de' mucchi, e si porta nella villa il fieno. Ciò fatto, col rastrello si rade l'erba rimasta nei prati, e si aggiunge al mucchio dell'erba tagliata. Dopo questo, bisognerà di nuovo tagliare quell'erba che si sarà lasciata indietro nei prati dai segatori, e la qual erba fa che il terreno sia come tuberoso. Da questo secondo taglio dei prati io penso che sia derivata la parola latina *sicilire*, ossia tagliare.

CAPITOLO L.

Della raccolta, e della ragione per cui così si chiama; come anche della ragione per cui paglia è la detta in latino palea *e* stramentum.

La parola *raccolta*, che in latino si dice *messis*, non si applica in senso proprio che alle cose, le quali misuriamo: e questa voce è derivata dal verbo misurare, ossia dal latino *metiri*. Vi sono tre maniere di raccogliere la biada: una che si usa nell' Umbria, e consiste in tagliare colla falce a fior di terra la paglia, e nel mettere in terra ogni manipolo che si è tagliato rasente la stessa. Quando di questi manipoli se ne sono tagliati molti, di

nuovo si prendono per mano, e si taglia ognuno tra la spica e la paglia: le spiche si pongono in una corba per farle portare sull'aia, e le paglie si lasciano in terra, e dappoi si ammucchiano. Nel Piceno si miete in un'altra maniera, adoperandosi una pala di legno incurvata, nella cui estremità si mette una seghetta di ferro. Con questa si prende un fascio di spiche, si tagliano, e si lasciano in piedi sopra il terreno le paglie per essere dipoi tagliate rasente terra. Nella terza maniera si miete nei contorni di Roma e in parecchi altri luoghi, tagliandosi ivi la paglia alla metà della sua altezza, e tenendo nella mano sinistra la sua estremità: e perchè si taglia in *medio,* ossia per lo mezzo, credo perciò che si sia detta *messis,* o raccolta: dopo si taglia a fior di terra e sotto la mano la paglia che sta ritta sopra terra. Per contrario quella paglia cui è attaccata la spica, si porta per mezzo di corbe sull'aia, ove si separa dalla spica, e la paglia si porta in un luogo aperto e alla scoperta; e forse da questo può essere stata detta *palea.* Alcuni pensano che la paglia si dica in latino *stramentum* dal verbo *stare,* o restare sopra terra, nella stessa guisa che si dice *stamen,* o stame dallo stesso verbo: altri vogliono che derivi da *stratus,* o steso, perchè la paglia si stende sotto il bestiame. Quando la biada è matura, si debbe mietere. Si dice che basta quasi un'opera per mietere un jugero di biada,

purchè il campo non sia difficile a mietersi. Le spiche mietute si mettono in corbe, e poi si portano sull' aia.

CAPITOLO LI.

Quale debba essere l'aia.

Bisogna che l'aia sia un campo aperto nel luogo più elevato del medesimo, e che possa essere esposta al vento. Questa debb' essere proporzionata alla grandezza delle terre lavorate, piuttosto rotonda, ed alcun poco elevata nel mezzo, cosicchè piovendo, l'acqua non vi si fermi, anzichè possa uscire fuori dell' aia per la più breve strada (poichè nella figura rotonda, la strada la più breve, è quella dal centro all' estremità). Bisogna che sia formata di terra solida ben battuta, e specialmente farla di creta, acciocchè il troppo caldo non le nuoca, e non vi nascano delle fissure, nelle quali si nascondano i grani, vi entri l'acqua, e vi possano entrare sorci e formiche. Per la qual cosa sogliono bagnarla di morchia, perchè questa è qual veleno per l'erbe, per le formiche e per le talpe. Alcuni poi, per avere un' aia più solida, la lastricano, o l'ammattonano. Non mancano altri, i quali la coprono, come fanno i bagienni; perchè ivi, nel tempo appunto che il grano è sull' aia, nascono sovente

dei nembi. Quando l'aia è allo scoperto, e che il paese è caldo, bisogna fare in vicinanza ad essa degli ombracoli, ove possano andarvi sotto gli uomini, quando infierisce il caldo del mezzodì.

CAPITOLO LII.

Della maniera con cui bisogna separare dalle spiche la semenza, e della trebbiatura.

Onde si abbia un'ottima semenza, bisogna mettere a parte nell'aia le spiche che saranno state prodotte dalla più bella e dalla migliore pezza di terra. Nell'aia si tranno fuori dalle spiche i grani; il che si fa apppresso alcuni coi giumenti e colla trebbia. Questo strumento si fa con una tavola armata sotto di pietre, o di ferro, sopra la quale salitovi il conduttore, o messovi un peso considerabile, si fa strascinare dai giumenti aggiogati, onde dalle spiche si traggano fuori i grani: ovvero è composto di travicelli forniti di denti e di picciole ruote; è questo strumento si chiama carretta cartaginese. Sopra questa vi sede alcuno per condurre i giumenti che la tirano, come si fa nella Spagna citeriore e in altri luoghi. Appresso altri si separa il grano, cacciando tra le spiche una truppa di giumenti, e battendole nello stesso tempo con pertiche, fino a che per mezzo delle ugne siasi inte-

ramente separato il grano. Battute che sieno le spiche, bisogna trarre in alto il grano con vagli, o con palle, quando soffia un vento leggero: con che si fa che quanto havvi misto di leggero, ossia la lolla, si getta fuori dell'aia; e in tal maniera la biada, per essere più pesante, si ripone senza alcun mescuglio nelle corbe.

CAPITOLO LIII.

Delle spiche che lasciano addietro i mietitori.

Fatta la raccolta, bisogna vendere, o coglier le spiche lasciate addietro dai mietitori, e portarle a casa: ovvero, se le spiche sono rare e gli operai a caro prezzo, bisogna farle pascolare; imperciocchè si debbe aver sempre in vista l'utile, onde in tale faccenda la spesa non superi il profitto.

CAPITOLO LIV.

Della maniera di fare la vendemmia.

Quando l'uva sarà matura nei vigneti, così bisognerà fare la vendemmia, esaminando prima da quale specie di uva, e da qual luogo del vignaio si debba cominciare a vendemmiare; imperciocchè e l'uva primaticcia, e quella mista, che chiamano

negra, si matura lungo tempo avanti l'altra; per il che debbe essere la prima a raccogliersi. Parimente dovranno essere le prime a distaccarsi dalle viti quelle uve, le quali, sieno esse maritate agli alberi, o no, sono esposte al sole. Nella vendemmia che si fa sotto un diligente proprietario, non solo si raccoglie l'uva per bere; ma si sceglie ancora quella che si mangia; sicchè l'uva raccolta si porta nel luogo, ove si spreme, per riempiere dappoi le botti: e la scelta, si mette a parte nelle corbe, sia per riempiere delle picciole olle che si cacciano dentro le botti piene di vinacce, sia per conservarla in anfore impegolate e che si mettono in conserve d'acqua, sia per riporla in un sito alto, per poi attaccarla in alto nella dispensa. Quando poi i grappoli saranno stati pigiati, bisognerà spremere nel torcolo i racimoli dei grappoli in uno ai gusci delle uve, onde quel poco di mosto che contengono, si unisca nella fossa al primo. Quando dal torchio non esce altro mosto, alcuni sogliono tagliare attorno le vinacce, e spremerle di nuovo: e quel vino che si trae con questa seconda spremitura, si chiama in latino *circumcisitum*, e lo mettono a parte, perchè sa di ferro. I gusci dei grani spremuti si ripongono in botti, e sopra vi si versa dell'acqua. Questo vino si chiama acquerello, perchè s'innacquano i gusci dei grani, e si dà agli operai in luogo di vino nell'inverno.

CAPITOLO LV.

Della maniera di raccogliere l' uliva.

Dell' oliveto. Quell' oliva che tu puoi, stando in piedi, o per mezzo di scale, toccare colle mani, bisogna piuttosto raccoglierla colla mano, che abbacchiarla; perchè quella che si batte, si smagrisce e non dà molto olio. Raccogliendola colla mano, sarà meglio coglierla colle dita nude, che colle dita fornite di ditali; imperciocchè la durezza di questi non solo stringe di troppo la bacca, ma scorza ancora i rami, e li lascia esposti al ghiaccio. Quei rami che non si potranno toccare colle mani, si dovranno piuttosto battere con canne, che ferire colle pertiche; perchè una ferita considerabile non può far di meno di medico. Chi batterà gli olivi, guardisi dal batterli a rovescio, perchè sovvente abbacchiandosi in tal modo l' oliva, seco strascina anche dei ramoscelli: dal che ne nasce la sterilità nei vegnenti anni. E questa è una forte ragione, per cui dicono che gli oliveti non producono frutti che ogni secondo anno, o che almeno non ne portano in egual abbondanza. L' oliva, ugualmente che l' uva, si porta alla villa pel medesimo bivio; cosicchè per una strada si manda quella che si mangia, e per l' altra quella che si spreme, onde il liquore che se ne trae unga non solo il corpo

internamente, ma ancora esternamente; poichè questo liquore dee seguire il proprietario tanto nel bagno, quanto negli esercizj ginnastici. Quella oliva, con cui si fa l'olio, si ammucchia giorno per giorno sui tavolati, acciocchè ivi alcun poco si ammollisca; e ciascun mucchio si dee portare con vasi adattati al torchio ed al manicatoio, ove l'oliva sarà infranta sotto alle macine da olio, le cui pietre dovranno essere aspre e dure. Se l'oliva raccolta si lascia lungo tempo in mucchio, si ammollisce col favore del caldo, e produce un olio rancido. Sicchè se non puoi spremere l'olio a buon'ora bisogna spargere le olive ammucchiate, e sventolarle. Dall'oliva si ritraggono due liquori; l'olio, ch'è noto a tutti, e la morchia; la cui utilità, perchè molti la ignorano, perciò si vede colare dai torchi da olio sui campi, ove non solo annerisce la terra, ma colla troppa quantità la rende sterile; quando che questo liquore adoperato moderatamente, può giovare a molte cose, e specialmente all'agricoltura; poichè si costuma spargerlo intorno alle radici degli alberi, e particolarmente intorno all'ulivo, e in tutti que' luoghi, ove l'erba nuoce.

CAPITOLO LVI.

Del riporre il fieno.

È già da lungo tempo, dice *Agrio*, che me ne sto seduto in casa e che aspetto te, o *Stolone*, colle chiavi, onde tu introduca nella medesima i frutti. Eccomi, dice *Stolone*, arrivato alla porta; aprila. Prieramente è meglio mettere il fieno sotto il tetto, che lasciarlo ammucchiato, perchè così riesce un pascolo più grato al bestiame; essendochè se a questo si metterà avanti dell' uno e dell' altro, si comprenderà che preferisce il primo.

CAPITOLO LVII.

Del riporre il formento.

Ma il formento bisogna chiuderlo in granai alti, i quali sieno esposti ai venti che soffiano dalla piaggia orientale e occidentale, e fa mestieri che sieno difesi da ogni aria umida che potesse penetrarvi dai luoghi vicini. Le pareti e il suolo debbono essere coperti di marmorino; se no, quest' intonacato si faccia di argilla mista alla paglia del formento e alla morchia, e ciò ad oggetto che i sorci ed i vermi non vi possano penetrare, e che i grani diventino più solidi e più resistenti. Alcuni

spruzzano sopra lo stesso formento della morchia, di cui ne mettono in opera un *quadrantal* in mille moggi allo incirca. Altri parimente vi tritano, o vi spargono sopra altre materie, come della creta di Calcide, o di quella di Caria, o dell'assenzio, ovvero consimili cose. Certuni, invece di granai, hanno sotterra delle spelonche che chiamano σειρους, come nella Cappadocia e nella Tracia. Altri hanno dei pozzi, come nella Spagna citeriore e nel territorio di Cartagine e di Osca. Questi cuoprono il suolo di paglie, e procurano che nè l'umido, nè l'aria vi penetrino, se non quando si estrae il formento per servirsene; posciachè dove non entra aria, ivi non nasce il gorgoglione. Chiudendosi il formento con queste cautele, si conserva anche per cinquant'anni, e il miglio poi per più di cent'anni. Alcuni fanno sopra terra, in luogo elevato e nello stesso campo, de'granai, come gli abitanti della Spagna citeriore e della Puglia: e questi granai non solo possono essere rinfrescati lateralmente dal vento ch'entra per le fenestre, ma ancora per disotto dal vento ripercosso dalla terra.

CAPITOLO LVIII.

Della maniera di conservar la fava i legumi e l' uva.

La fava e i legumi si conservano lungamente sani nei vasi da olio coperti di cenere. Catone dice che molto bene si conservano nelle olle l' uva amminea maggiore e minore, come anche l'apicia. Queste uve pure si sonservano ottimamente sane nella sapa e nel mosto. Quelle che più di tutte si mantengono sane, sospendendole, sono le duracine, le amminee e le scanziane.

CAPITOLO LIX.

Della maniera di conservare le frutta.

Parlando delle frutta, i pomi che si serbano, i cotogni, gli scanziani, i quiriniani, i rotondi, e quelli che prima si chiamavano pomi dolci come il mosto, o *mustea*, e che oggi si chiamano pomi nani, o *melimela* in latino; tutte queste frutta si conservano ottimamente, per quanto si dice, mettendole sopra la paglia distesa in un luogo arido e freddo. E perciò quelli che fanno delle conserve per le frutta, procurano che queste abbiano delle fenestre verso aquilone, e che il vento vi possa en-

trare liberamente: nè però trascurano di mettervi delle porticelle, acciocchè in grazia della continuazione del vento, non perdano tutto il succo, e non diventino appassite. Per la qual cosa incrostano le volte, le pareti e il pavimento di marmorino, onde le conserve sieno più fredde. In queste sogliono pure alcuni mettervi dei letti per mangiare. Imperciocchè, quelli, i quali, a motivo di lusso, mangiano in tinelli forniti di quadri, spettacolo che non si riconosce se non dell'arte, perchè non potranno servirsi dello spettacolo somministrato loro dalla natura, distribuendo le frutta con ordine elegante? Ciò per verità si può fare, purchè non s'imitino quelli, i quali comprano delle frutta in Roma, e le portano a fornire i tinelli di villa col solo oggetto di un convito. Alcuni pensano che le frutta si conservino sufficientemente sane nelle conserve: altri credono che meglio si conservino sopra tavole, o sul marmorino; e certuni sopra la paglia, o anche sopra la lana. Le melagrane si conservano, mettendole attaccate al loro ramo in una botte piena di arena; e i pomi cotogni e quelli che si serbano, attaccandoli in alto. Per contrario le pera aniciane e quelle che sono mature, si mantengono sane, mettendole nella sapa. Alcuni tagliano le sorbe e le pera, e le fanno seccare al sole, onde si conservino facilmente in qualunque luogo che si mettano, purchè sia secco; e le sorbe

si mantengono sane, sebbene si lascino nel loro stato naturale. La rapa tagliata si conserva nel senape, e la rapa nell'arena; così pure si conservano nell'arena le melagrane raccolte non tanto mature, quanto ancora immature, ma attaccate al loro ramo, e poste in un' olla senza fondo, e sprofondate in terra: si calpesta all' intorno del ramo la terra, se dall' esterno penetrasse l' aria nell' olla. In cotale maniera non solo si trarranno fuori intere e sane, ma saranno diventate ancora più grosse di quello che se fossero state attaccate all' albero.

CAPITOLO LX.

Della maniera di conservare le olive.

Riguardo alla maniera di conservare le olive, Catone scrive che tra quelle che si mangiano, si conservano ottimamennte le *orchiti*, o olive grosse, e le pausee secche, mettendole nella salamoia, se sono verdi, o nell' olio di lentisco, se sono ammaccate. Egli aggiunge, che se le *orchiti* nere si fregheranno dentro il sale, e vi si lascino per cinque giorni, e, dopo scosso il sale, si espongano al sole per due giorni, si conserveranno intere e buone. Dice inoltre, che si possono conservare senza sale, mettendole nel vino cotto.

CAPITOLO LXI.

Della maniera di conservare la morchia.

Ottimamente i periti agricoltori rinserrano la morchia in botti, in quella guisa che fanno coll'olio, o col vino. La maniera di prepararla è, che appena spremuta si fa bollire sino alla consumazione della metà, e si versa dappoi, raffreddata, nei vasi. Vi sono pure altre maniere di prepararla, come quella, nella quale vi si aggiunge del mosto.

CAPITOLO LXII.

Del trarre fuori i frutti, a motivo di preservarli sani

Comechè nessuno conserva i frutti che coll' oggetto di trarneli fuori in progresso. di questi pure, ovvero pel sesto grado, sono da avvertirsi alcune poche cose. Si estraggono i frutti rinchiusi o per preservarli da qualche danno, o per mangiarli, ovvero per venderli. I tempi ne' quali si debbono cavare fuori per preservarli, o per mangiarli, debbono essere varj, secondo la differenza dei frutti.

CAPITOLO LXIII.

In quale maniera sia da trarsi fuori il formento.

A motivo di preservarlo sano, si debbe estrarre quel formento che i gorgoglioni cominciano a corrodere. Tosto che sia estratto, bisogna metterlo al sole in catini pieni d'acqua, perchè nella medesima i gorgoglioni si ammazzeranno per sè stessi. Quelli che hanno il formento sotterra in quelle caverne che si chiamano σειρούς, non debbono trarnelo fuori se non dopo qualche tempo dacchè si sono aperte; perchè appena fatta l'apertura, si corre un grande pericolo a entrarvi tosto; e tanto è grande, che alcuni hanno perduta la respirazione. Quel farro che avrai rinchiuso in ispiche nel tempo della raccolta, e che vuoi preparare, onde cibartene, si dee trar fuori in tempo d'inverno, per pestarlo nel pistrino, e per arrostirlo.

CAPITOLO LXIV.

Della maniera di conservare la morchia e di estrarla.

La morchia premuta dalle olive, e che non è altro se non se un liquore acquoso e il fondigliuolo dell'olio rinchiuso in vasi di terra, in tal modo

sogliono alcuni conservarla: passati quindici giorni, soffiano sopra il vase, acciocchè, quanto vi è di più leggero e di galleggiante, passi in altri vasi; replicano parimente questa operazione ogni quindici giorni fino a dodici volte, e per sei mesi continui. Nel fare quest' operazione l' ultima volta, hanno specialmente attenzione di farla a luna vecchia: dopo ciò la fanno bollire a lieve fuoco in caldaie, fintantochè sia ridotta alla metà; e finalmente si cava fuori, e utilmente allora si può adoperare.

CAPITOLO LXV.

Della maniera di estrarre il vino.

Quel mosto che si mette nelle botti, onde fare del vino, non si debbe estrarre quando bolle, come nemmeno subito ch' è fatto. Se vuoi beverlo vecchio, il che non ha da succedere che dopo passato l' anno, in allora si può estrarre. Se poi è di quella specie di uva, per cui inagrisca a buon' ora, bisogna beverlo avanti la vendemmia, o venderlo. Vi sono alcune specie di vini, e tra questi si annoverano quei di Falerno, i quali quanti più anni si tengono rinchiusi, tanto maggiormente rendono, quando si estraggono.

CAPITOLO LXVI.

Del tempo per estrarre le olive.

Le olive bianche che avrai rinchiuse, se troppo presto le caverai ancora nuove, e se di nuovo non le rinserrerai, a motivo della troppa amarezza, nón saranno grate al palato. Parimente le nere, se prima non le terrai tuffate nel sale, non saranno ricevute volentieri in bocca.

CAPITOLO LXVII.

Della noce e del dattero.

Quanto più per tempo si estraggono le noci, i datteri e i fichi sabini, tanto più riescono grati, perchè i fichi vecchi contraggono la muffa, i datteri si tarlano, e le noci si seccano.

CAPITOLO LXVIII.

Del tempo di estrarre le uve, i pomi, le sorbe sospese in aria.

Le frutta sospese in aria come, l'uva, i pomi, e le sorbe dimostrano di per se stesse, quando bisogna estrarle per mangiarle; perchè il cangiamento

di colore e il diseccamento dei grani di uva ci minacciano, che se non ci daremo premura a distaccare queste frutta per mangiarle, ci converrà poi levarle di luogo per essere gittate altrove. Le sorbe mature e molli rinchiuse, debbonsi estrarre più presto di quello che se si fossero sospese acerbe, perchè chi vuole che si maturino in casa, non dee lasciare che le sorbe diventino prima molli sull' albero.

CAPITOLO LXIX.

Del tempo di estrarre il farro per mangiarsi, o per seminarsi, o per vendersi.

Il farro mietuto, e che vuoi apprestare per essere mangiato, si debbe estrarre in tempo d' inverno, e portare nel pistrino per arrostirlo. Quello che destinerai alla semina, lo caverai allora che le terre arate saranno in istato di riceverlo. Parimente tutti que' grani che sono destinati per semenza si debbono estrarre nel momento di essere adoperati. Riguardo a que' grani che sono da vendersi, bisogna vedere quale sarà il tempo più conveniente a ciascheduno per estrarli, imperciocchè alcuni che non possono durare lungamente senza guastarsi, bisogna estrarli presto, e venderli: e quelli che si conservano sani lungo tempo, non vanno venduti, se non quando sono a caro prezzo: imperciocchè

alcuni grani conservati lungamente, non solo ci danno l' usura del valore, ma raddoppiano anche il capitale, se a tempo opportuno si estraggono. E dicendo tali cose, ecco che a noi sen viene piangendo il liberto del custode del tempio, il quale a nome del suo padrone ci prega di perdonargli, perchè si è fatto aspettare, e nello stesso tempo ci prega di assistere a' suoi funerali nel dì vignente. Tutti ci leviamo, e insieme esclamiamo: che cosa mai tu ci dici? ai suoi funerali? e di qual funerale tu parli? che mai è accaduto? Egli colle lagrime agli occhi ci racconta che il suo padrone è stato ammazzato da un incognito con un colpo di coltello: che tra la folla non ha potuto distinguere l' uccisore, e che soltanto ha udito una voce, la quale diceva di avere ciò fatto inavvertentemente. Egli aggiunse ch' era ben giusto che gli si dovesse perdonare, se prima d' allora non era a noi venuto, per essere stato occupato in condurre a casa il padrone, e in mandare per mezzo de' familiari a ricercare un medico, acciocchè mettesse in opera quanto era necessario. E quantunque con tutte queste cure non abbia potuto ottenere che da lì a poco tempo non morisse, credeva nonostante di aver fatto quanto doveva. Gli menammo per buone queste scuse, e ci partimmo dal tempio, più intesi a deplorare quest' umana vicenda, che sorpresi di una catastrofe di questa natura accaduta in Roma.

LIBRO SECONDO

Del Bestiame.

Non senza ragione i più distinti nostri antenati preferivano i Romani della campagna a quelli di città: parimente riguardavano come pigri ed inerti quelli che vivevano nel recinto della villa, in confronto di coloro che lavoravano alla campagna; e del pari coloro che sedevansi all' ombra della villa, erano riputati infingardi a petto di quelli che lavoravano la terra. E per questo motivo eglino divisero l' anno in maniera, che non si dovessero trattare gli affari della villa se non ogni nove giorni, e che negli altri sette si dovesse attendere alla coltivazione della terra. Fino a tanto che si tennero a quest' uso, due beni ottennero: quello di avere le terre coltivate, e quindi più feconde, e di godere essi medesimi una sanità più robusta; e quello di non desiderare gli esercizj ginnastici che i Greci hanno nelle loro città; perchè oggidì che li abbiamo tutti, appena ci sono bastanti. E tanto siamo andati oltre, che non crediamo di avere una villa, se

essa non risuona di una folla di nomi greci corrispondenti ai varj luoghi che la compongono, come προκοιτῶνα, παλαίστραν, ἀποδυτήριον, περίστυλον, ὀρνιθῶνα, περιστερεῶνα, ὀπωροθήκην. Per la qual cosa oggidi quasi tutti i padri di famiglia a poco a poco si sono introdotti dentro le mura della città, hanno abbandonato la falce e l'aratro: e perchè amiamo di consecrare le nostre mani al teatro e nel circo, piuttostochè alla campagna o nei vigneti; perciò siamo ridotti al caso di eleggere all'incanto chi per satollarci ci porti la biada dall'Africa e dalla Sardegna, e siamo nella necessità di ricorrere alla navigazione per trarre il vino dall'isola di Coo e di Chio. Per tal motivo adunque quel paese che fu fondato dai pastori che insegnarono ai loro figli l'agricoltura, oggidì i discendenti dei medesimi, per avarizia e in disprezzo delle leggi, porgono un esempio contrario, avendo ridotto le terre lavorate in prati, senza far attenzione che l'agricoltura è molto differente da quell'arte ch'è intesa a nodrire il bestiame, imperocchè altra cosa è il pastore, ed altra cosa l'aratore: e quantunque il bestiame si possa far pascolare ne' campi coltivati nulladimeno differisce il custode del medesimo, quando pascola, dal boaro che lo conduce, quando lavora. Di fatti le mandre del bestiame non producono biade, anzichè le distruggono coi denti: per contrario il bue addomesticato, è causa che na-

scano più lietamente le biade nelle terre lavorate, ed i pascoli nel maggese. Il metodo, io dico, e la scienza dell' agicoltore, differisce da quella del pastore: quegli fa in guisa che ritrae frutti dalla terra, mediante i prodotti originati dall' agricoltura; per contrario questi trae profitto da quanto nasce dal bestiame. Ma poichè queste due arti hanno un intimo legame tra di loro, perchè d' ordinario giova più al proprietario del terreno che il pascolo sia consumato dal bestiame sulla tenuta, che venduto; e poichè l' ingrasso delle terre è molto acconcio a fare che la terra frutti, e specialmente essendo molto a proposito il concime del bestiame; perciò ogni possessore di fondi debbe abbracciare questi due oggetti, l' arte cioè dell' agricoltura, e quella d' ingrassare non tanto il bestiame, quanto ancora gli animali che si allevano nel ricinto della casa rusticana. Da quest' ultima arte si possono trarre egualmente frutti non pochi, come dalle uccelliere, dai parchi e dalle peschiere. E siccome di una di queste, cioè dell' agricoltura, ho composto già un libro per Fundania mia moglie, acciocchè a norma di questo possa coltivare la sua tenuta; così a te, o mio Niger Turranio, indirizzo questo secondo trattato, perchè ti diletti moltissimo del bestiame, e per comperare il quale ti porti sovente al mercato nelle terre bagnate, dal Macra, onde con questo mezzo poter supplire facilmente alle molte

spese che per vivere si ricercano. Di leggeri soddisfarò a questo, perchè io stesso ho posseduto numerose truppe sia di pecore nella Puglia, sia di cavalli nel territorio di Campo pendente. Laonde brevemente e sommariamente tratterò del bestiame, riferendo parimente non solo i discorsi che ebbi con quelli, i quali allevarono nell'Epiro numerose truppe di bestiame, ma ancora quelli che ebbi con altri, quando nella guerra dei Pirati presiedeva alle flotte della Grecia tra Delo e la Sicilia. Darò dunque principio da questi discorsi.

CAPITOLO PRIMO

Dell' origine e dell' eccellenza della scienza de' Pastori.

Essendosi partito Lenas, Cossinio volse il discorso a me, e disse: Non ti lasceremo partire, se prima non ci spieghi que' tre punti che testè avevi presi per mano, quando fummo interrotti. Quali sono questi trè punti, dice *Murrio*? Non sono forse quelli, dei quali mi parlasti ieri, e che riguardano la scienza dei pastori? Appunto ciò, disse *Cossinio*. Varrone aveva cominciato a dissertare sopra questa materia presso Peto, cui andammo a visitare, perchè ammalato, e ad esaminare quale fosse la origine di questa scienza, quale l' eccellenza, e in

quale classe di arti si dovesse riporre, quando fummo interrotti dalla venuta del medico. Quanto a me, dissi allora, tratterò soltanto la parte storica, cioè i due primi punti, che sono l'origine e l'eccellenza di questa scienza, e dirò tutto quello che mi fu insegnato. La terza parte poi, che riguarda l'arte verrà trattata da Scrofa ὅςπέρ μου πολλὸν ἀμείνων per adoperare una frase greca a petto di pastori semigreci. Di fatti egli fu maestro di C. Lucilio Hipro, tuo genero, che si è reso celebre per la bellezza della greggie che possiede nella Calabria. Io vi consento, dice *Scrofa*, purchè voi altri che siete molto abili sull' articolo delle gregge, vogliate ricompensare la mia compiacenza, dicendo quanto ne sapete, perchè nessuno può saper tutto. Avendo eglino accettata la condizione che io dovessi trattare primo di tutti la parte storica, (non già perchè non avessi anch' io delle gregge in Italia, ma perchè non tutti quelli che hanno una cetra sanno sonarla) dissi adunque, che siccome è necessario che secondo l' ordine della natura abbiano sempre esistito uomini e animali, (sia che abbia dovuto esistere un principio di generazione degli animali, come pensò Talete di Mileto e Zenone di Chite; sia che questo principio non abbia esistito, giusta l' opinione di Pitagora di Samo e di Aristotele, di Stagira); è necessario altresì, come descrive Dicearco, che l' umana vita, secondo le più antiche memorie, sia

gradatamente ascesa sino all' età presente; che il primo grado fosse conforme alla natura, vivendo gli uomini di que' frutti che spontaneamente e senz' arte produceva la terra; e che da questo primo stato fiero e selvaggio sono discesi gli uomini al secondo, cioè alla vita pastorale, nella quale raccoglievano per gli usi della vita sugli alberi e sui virgulti i frutti come le ghiande, i corbezzoli, le more ed i pomi, e dagli animali traevano quanto poteva loro esser utile, al quale oggetto li arrestavano, li rinserravano, e li addomesticavano. Non senza ragione si crede che le pecore sieno state le prime ad essere prese, non tanto perchè sono utili, quanto ancora perchè sono facili di essere ingannate; imperocchè queste sono naturalmente molto quiete e le più utili per la vita dell' uomo, somministrando per nostro cibo il latte e il formaggio, e al nostro corpo la lana e la pelle. Finalmente gli uomini dalla vita pastorale sono discesi al terzo grado, cioè all' agricoltura, nella quale ritennero molte cose dei due primi; e quanto più si distaccarono da questi due gradi, tanto più se ne allontanarono nel modo del vivere, cosicchè è a quel punto in cui lo veggiamo oggidì. Anche al giorno d' oggi si trovano in molti luoghi alcune specie di bestie selvaggie, come nella Frigia, ove veggonsi molte truppe di pecore selvaggie, e nella Samotracia, ove veggonsi delle capre selvagge, dette dai

Latini *rotæ*. Di queste se ne trovano pure molte nell'Italia e ne' contorni delle montagne di Fiscello e di Tetrica. Ognuno sa esservi de' porci selvaggi, quando non si voglia dire che ai cinghiali non convenga il nome di porci. Anche oggidì sonovi buoi selvaggi in quantità nella Dardania, nella Medica e nella Tracia; così pure degli asini selvaggi nella Frigia, e nella Licaonia, e de' cavalli parimente selvaggi in alcune contrade della Spagna citeriore. Ho parlato dell'origine; ora dirò dell'eccellenza del bestiame. Tra gli antichi, i personaggi più illustri erano pastori come si vede dalle espressioni della lingua greca e latina, e dalla lettura dei poeti, i quali chiamavano i loro eroi ora πολύαρνας, ora πολυμήλους, ora πολυβούτας. Questi medesimi poeti raccontano eziandio, ch'eravi del bestiame le cui pelli erano d'oro, per dinotare il loro gran costo, come quello d'Argo, per cui Atreo si lamenta, perchè gli fu rubato da Tieste; quello di Aeta nel Colco: colà eranvi degli arieti, e per acquistarne il vello partirono de' principi di regia stirpe, conosciuti sotto il nome Argonauti. Tale éra finalmente quello che trovavasi presso gli Esperidi nella Libia, paese d'Africa, da cui Ercole trasportò in Grecia le *mala* d'oro, le quali, secondo l'uso antico di dire, non sono altro che le capre e le pecore. Queste si chiamarono, a motivo della loro voce μῆλα, come pressappoco i nostri, con un'

altra lettera bensì, ma a motivo della medesima voce (perchè la voce di queste non pare che suoni *me*, ma *bee*,) dicono che le pecore esprimono la voce *belare*; nel che hanno levato una lettera, come sogliono fare in molte etimologie. Che se tra gli antichi non fosse stato molto stimato il bestiame, gli astronomi non avrebbero nella discrezione del cielo tolto da esso dei nomi per dinotare i segni; e non solo non ebbero alcun dubbio in ciò fare, che anzi molti nell'enumerazione dei dodici segni misero alla testa quelli che portano queste specie di nomi, dando, per esempio, all' ariete ed al toro la preferenza sopra Appollo ed Ercole: e quantunque questi sieno Dei, non sono collocati che nel secondo posto sotto il nome di gemelli. Nè solamente hanno creduto sufficiente che la sesta parte dei dodici segni traesse i nomi dal bestiame, ma hanno aggiunto ancora il capricorno, acciocchè occupasse la quarta parte. Inoltre dal bestiame trassero anche la capra, il becco ed il cane. Forse che molte contrade del mare e della terra non si sono distinte con questi nomi? Trassero dal bestiame il nome per contrassegnare il mare Egeo, il monte Tauro, verso la Siria, il monte Canterio nel paese de' Sabini, ed i due Bosfori, l'uno tracio, e l' altro cimmerio. Forse che molti paesi di terra non furono egualmente contraddistinti, come quello nella Grecia chiamato ἵππιον ἄργος? Finalmente l' Italia è

così detta dai vitelli come scrive Pisone. Chi dirà poi che il popolo romano non tragga la sua origine dai pastori? E chi ignora che Faustulo non sia stato quel pastore che abbia allevato Romulo e Remo? E v'è luogo a dubbio che questi medesimi non sieno stati parimente pastori, perchè nella fundazione della città scelsero specialmente il giorno delle *parilia*? Non si può concludere lo stesso anche da ciò, che oggidì si condannano i colpevoli, secondo l' uso antico, ad un' ammenda in buoi ed in pecore? che la più antica moneta coniata aveva un impronto di bestiame? che quando si è fabbricata la città, si sono adoperati un toro ed una vacca, insieme aggiogati, per descrivere il luogo delle mura e delle porte? che quando il popolo romano vuole purificarsi, le vittime solenni chiamate *suovitaurilia*, che si conducono attorno di esso, sono un verre, un ariete ed un toro? e finalmente da ciò, che noi medesimi abbiamo tratto molti nomi da tutte due le specie di bestiame? Dal piccolo, per esempio, si sono tratti *Porcius, Ovinius, Caprilius*: e così dal grande quelli di *Equitius, Taurius Asinius*. I cognomi eziandio si trassero dal bestiame, chiamandosi gli Annii *Capræ*, gli Statilii *Tauri*, i Pomponii *Vituli;* del pari molti altri cognomi si trassero dal bestiame. Ora resta a parlare della scienza pastorale, di cui tratterà il nostro Scrofa, come quegli che a quest' età primeggia, e che per

conseguenza può parlarne meglio di tutti; ed avendo tutti rivolti gli occhi verso *Scrofa*, così disse: Quella scienza che insegna a comperare ed a nudrire il bestiame in guisa che da questa si traggono i maggiori frutti possibili, si chiama *pecuaria*, per questi frutti medesimi; imperciocchè la base di tutta la scienza *pecuaria* è il *pecus*, ossia il bestiame. Essa comprende nove parti distinte, o almeno tre. La prima si aggira sopra il piccolo bestiame; di cui ve ne sono tre specie, cioè le pecore, le capre, ed i porci: la seconda abbraccia il grosso bestiame, di cui si contano ugualmente tre specie distinte dalla natura, che sono i buoi, gli asini ed i cavalli: la terza parte comprende quel bestiame che non si compera ad oggetto di trarne de' frutti, ma coll'oggetto solo che si abbiano muli, cani, e pastori. Ognuna di queste nove parti ne comprende altre nove; quattro delle quali riguardano la compera del bestiame, quattro il mantenimento di questo, ed inoltre una ch' è comune. In tal modo si forma un totale di ottantuna parti almeno, ma tutte necessarie e non picciole. Primieramente per comperare un buon bestiame, una cosa necessaria a sapersi è l'età, nella quale giovi più provvedere le differenti specie. Sicchè, parlando de' buoi, si debbono comperare a minore prezzo quelli di un anno, e quelli che oltrapassano i dieci, perchè non producono frutti che nel secondo, o terzo anno, e cessano di fruttare

oltre il decimo; perchè quel bestiame ch'è sterile nella sua prima età, lo è parimente anche nella sua ultima. La seconda delle quattro parti che hanno per oggetto la compera, consiste nel conoscere la forma di ciascheduna specie di bestiame; importando moltissimo di saperla, perchè influisce sui frutti: per questa ragione si compera più volentieri un bue che abbia le corna nericce, che bianche; una capra di grande corporatura, che una picciola; e un porco di corpo alto e di testa picciola. La terza consiste nell' esaminare la razza, da cui deriva il bestiame; perchè in grazia di questa, nella Grecia sono più stimati gli asini di Arcadia, e nell' Italia quelli di Rieti: e tanto ciò è vero, che io mi ricordo di aver veduto vendere un asino sessantamila sesterzj, e che una muta di quattro cavalli si è pagata in Roma quattrocentomila. La quarta parte tratta delle regole del dritto che bisogna seguire nella compera, e delle forme prescritte dal dritto civile per la compera di ogni specie di bestiame; imperciocchè, onde avvenga che quello, il quale fu d'altri diventi mio, è necessario che abbiano luogo certe solennità: e generalmente parlando, per trasferire il dominio, non basta la stipulazione del contratto, come nemmeno lo sborso del denaro. Quando si compera del bestiame, bisogna nell' atto della compera fare alcune dimande, cioè se esso proviene da un gregge, malsano, o se

da un gregge sano; e le risposte del venditore dovranno essere scritte nel contratto: alcuna volta anche non si fa al venditore alcuna domanda. Le altre quattro parti da esaminarsi dopo la compera sono relative al pascolo, al portato, alla nutrizione dei parti, ed alla sanità. Riguardo al pascolo, tre cose sono da considerarsi: il paese, in cui convenga specialmente far pascolare ogni specie di bestiame, il tempo del suo pascolo, e il genere di pascolo che gli conviene: così le capre si debbono piuttosto far pascolare ne' luoghi di monte e coperti di frutici, che nelle terre fertili di erbe: facciasi il contrario relativamente alle cavalle. In secondo luogo i medesimi terreni non sono ugualmente buoni in estate ed in inverno pel pascolo di ogni bestiame. Per la qual cosa, in tempo di estate, si fanno passare le pecore dalla Puglia nell' Abruzzo, dandole prima in nota ai finanzieri, perchè se si facessero pascolare senza averle fatte registrare incorrerebbero nella pena pronunciata dalla legge dei Censori. I muli, in tempo di estate, dalle pianure di Rosea si fanno passare sulle alte montagne gurguri. Finalmente bisogna avere in considerazione la specie di pascolo, che conviene ad ogni bestiame: nè solamente è da sapersi che si nodrisce il cavallo, o il bue di fieno, il quale lo schivano i porci che vanno in cerça di ghiande; ma eziandio che havvi del bestiame, cui alle volte è da darsi dell' orzo e della

fava, che ai buoi è da darsi de' lupini, e dell'erba medica e del citiso a quelli che allattano. Parimente è da sapersi che per trenta giorni si dà agli arieti ed a i tori, avanti che si accoppino colla femmina, un più copioso cibo, onde acquistino forze; per contrario si sottrae alle vacche, pretendendosi che concepiscano meglio quando sono magre. La seconda parte versa sopra il portato. Ora io chiamo *fœtura*, o portato il tempo compreso tra il concepimento ed il parto, perchè questi sono i primi e gli ultimi momenti della gravidanza. Laonde primieramente è da aversi in vista l' accoppiamento, ossia il tempo, in cui bisogna che il maschio monti la femmina: perchè, siccome si crede che riguardo ai porci sia più acconcio il tempo ch' è tramezzo al tramontar del sole, nel punto da cui soffia il zeffiro e l' equinozio di primavera; così riguardo alle pecore credesi essere il tempo che scorre tra il tramontare di arturo e quello dell' acquila. Inoltre è da sapersi quanto tempo si debbano tenere separati i maschi dalle femmine, avanti che si accoppino per la prima volta: questo d' ordinario in tutte le specie di bestiame è di due mesi; e così appunto praticano i custodi del bestiame ed i pecorai. L' altro punto da esaminarsi nel portato è, che hannovi delle bestie, le quali partoriscono più per tempo di altre, perchè la cavalla porta il feto nel ventre dodici mesi, la vacca dieci, la pecora e

la capra cinque, e la troia quattro. Relativamente al portato, io dirò una cosa vera, quantunque incredibile, ed è che nella Spagna Lusitanica trovansi verso l'Oceano, e in quella provincia ov'è la città di Lisbona e il monte di Sinara, alcune cavalle, le quali concepiscono in certo tempo per mezzo del vento; in quella stessa guisa che sogliono parimente essere fecondate qui le galline, le cui uova si chiamano perciò ὑπηνέμια. Ma i figli nati dalle anzidette cavalle non vivono più di tre anni. Sia poi che i figli nascano al tempo consueto, o più tardi, bisogna aver cura di tenerli netti e con mollezza, ed evitare che non sieno schiacciati. Si dicono agnelli *chordi* quelli che nascono dopo il tempo stabilito dalla natura e che sono rimasti più lungamente inviluppati nelle membrane interne, chiamate χορίον, e quindi *chordi* chiamati. Il terzo oggetto si aggira sopra quello ch' è da farsi per la nutrizione de' figli cioè quanti giorni debbano succhiare le poppe alle madre; in qual tempo, ed ove ciò sia da farsi. Che se la madre avrà poco latte, si metteranno sotto le poppe di un' altra: questi ultimi si chiamano *subrumi*, vale a dire che sono sotto le mammelle; perchè, a quel che io penso, *rumis*, è un vocabolo antico che significava mammella. Non si distaccano gli agnelli dalle poppe se non quasi dopo quattro mesi i capretti in capo a tre, ed i porci dopo due. Quando questi erano

puri per essere offerti in sacrifizio si chiamavano una volta *sacres*. Con questo nome si chiamano da Plauto, quando dice: A qual prezzo sono i porci sacri? Parimente i buoi pingui ed ingrassati pei pubblici sacrifizj, si chiamano *opimi*. La quarta parte versa sopra la sanità del bestiame; e quest' è un oggetto dirimato e necessario, perchè il bestiame; quando è ammalato, o ha dei difetti, sovente arreca dei gran mali al gregge. Questa scienza ha due oggetti: nell' uno si adopera il medico, come si fa per l' uomo, e nell' altro possono bastare le cure del pastore. Essa si divide in tre parti, perchè bisogna osservare le cause di ogni malattia, i segni che le caratterizzano, e la maniera di medicare ogni malattia. Quasi tutte le cause delle malattie o riconoscono il troppo caldo, o il troppo freddo, o un' eccessiva fatica, o, per contrario, un difetto di esercizio, o il cibo o la bevanda data subito dopo il lavoro, senza lasciar correre qualche tempo. I segni poi per conoscere se la febbre nasca dal caldo, o dalla fatica, sono la bocca aperta, la respirazione umida e frequente, e il corpo caldo. Ecco come si guarisce questa malattia: si bagna l' animale coll' acqua; si frega coll' olio e col vino tepido; gli si dà poco cibo; si copre con qualche drappo, acciocchè il freddo non gli arrechi qualche danno; e avendo sete, gli si dà dell' acqua tiepida. Se questi medicamenti a nulla giovano, si cava

sangue principalmente dalla testa. Ognuna delle altre malattie ha altresì le proprie cause ed i proprj segni differenti in ciascheduna specie di bestiame; del che il sovrantendente al gregge debbe averne un rigistro in iscritto. Resta la nona parte, la quale versa sul numero del bestiame, come ho detto, ed è comune alle due prime divisioni; imperciocchè chi compra del bestiame, bisogna che ne fissi il numero, che esamini quante gregge potrà far pascolare; e di quante teste debba ognuna essere composta, acciocchè non vengano a mancare i pascoli, ovvero che ne restino di supeflui, e che perciò vadano a male i frutti. Inoltre bisogna sapere quante femmine capaci di partorire debbansi trovare in un Gregge, quanti becchi, quanti figli di ambi i sessi, e quante teste sieno da vendersi a motivo dell' età, o di qualche malattia. Riguardo al nodrire i figli, se la madre ne ha partoriti parecchi, si segue il costume di alcuni, i quali li diminuiscono di numero; e ciò si suol fare, onde gli altri crescano meglio. Vedi, dice *Attico*, di non ingannarti, e che queste nove parti non escano dai limiti assegnati al bestiame compreso sotto la denominazione di grande e di piccolo. Di fatti, come queste nove parti possono aver luogo nei muli e nei pastori, ne' quali non si esamina nè accoppiamento, nè portato? Veggo bene che nei cani possono aver luogo; ed acconsento anche che tutte

nove possano aver luogo negli uomini, perchè hanno delle donne nelle case villereccie d'inverno, e alcuni anche in quelle di estate; e che ciò facciasi ad oggetto che più facilmente i pastori non si dipartano dalle greggie, e che colla figliuolanza si faccia più numerosa la loro famiglia, onde frutti maggiormente il bestiame. Se, gli risposi, il numero non è esatissimo, come non lo è nemmeno quando diciamo che mille navi si sono portate a Troia, e che a Roma v'è un tribunale di cento giudici, togliene pur due, se ti piace, dai muli, cioè l'accoppiamento ed il portato. E perchè toglierne il portato? dice *Vaccio*, quasi che non si dica in Roma che alcuna volta le mule hanno partorito. Ed io, per fiancheggiare il suo detto, aggiungo che Magone e Dionisio scrivono, che la mula e la cavalla, ingravidandosi partoriscono nel dodicesimo mese. Laonde se è un prodigio per l'Italia il parto della mula, non lo è certamente per tutti gli altri paesi; imperciocchè nemmeno le rondinelle e le cicogne partoriscono in tutti gli altri paesi, quando in Italia realmente partoriscono. E non sai che le palme ed i datteri fruttano nella Siria e nella Giudea, e non già nell' Italia? Mà, soggiunse *Scrofa:* Anche togliendo il portato, e l'allevamento de' figli delle mule e volendo tu che sussista il numero di ottantuno, v'è con che conpierlo, aggiungendo due specie considerabili di frutti straordinarj; l'una delle quali è

la tosatura delle pecore e delle capre, sia tagliando il pelo, o strappandolo; e l'altra ch'è più estesa, e che versa sul latte e sul formaggio. Quest'ultima è quella parte che gli autori greci hanno specialmente chiamata τυροποιΐαν, e sulla quale hanno scritto molto.

CAPITOLO II.

Del bestiame, degli arieti e degli agnelli.

Ma poichè noi abbiamo terminato il lavoro assegnatoci, e si è limitata ogni questione relativa al bestiame, ora tocca a voi, o Epirj, a parlare, secondo l'ordine da noi proposto, di ogni specie di bestiame, e a farci vedere la capacità de' pastori di *Pergamide*, o di *Maledo*. Io credo, dice *Attico* (quegli il quale una volta chiamavasi. T. Pomponio, e che ora chiamasi Q. Cecilio Attico, perchè ha conservato questo cognome), di dover essere il primo a parlare, poichè veggo che gli occhi sono rivolti verso di me; e perciò parlerò del primitivo bestiame. Tra le bestie selvagge, tu dicesti, che le pecore sono le prime che gli uomini abbiano prese e addomesticate. Queste primieramente bisogna comperarle buone, le quali si conoscono se sono tali riguardo alla età, se non sono nè troppo

vecchie, nè troppo giovani; perchè queste non ancora sono al caso di fruttare, e quelle hanno cessato di partorire: è meglio per altro comperarle di quell'età, da cui si possano sperare de' frutti, piuttosto che la morte. Quanto alla forma, bisogna che la pecora sia di statura alta, che sia fornita di copiosa lana e molle di vello lungo e denso in tutto il corpo, particolarmente attorno la cervice ed il collo: bisogna eziandio che abbia peloso il ventre; e perciò quelle che non avevano questa qualità, erano chiamate da nostri antichi *apicae*, e le rigettavano. Bisogna che abbiano le gambe basse e facciasi attenzione che nell'Italia abbiano la coda lunga, e corta nella Siria. È da procurarsi specialmente che si abbia un ariete di buona razza; il che d'ordinario si conosce dall'esame della forma e della stirpe. Influirà la forma, se gli arieti avranno la fronte larga e folta di lana, le corna torte e piegate sopra il muso, gli occhi rossi, le orecchie coperte di lana, il petto largo, le spalle e le natiche larghe, e la coda lunga: è da esaminarsi ancora se hanno la lingua nera o macchiata, perchè d'ordinario quelli che l'hanno tale, generano agnelli neri o macchiati. Si può arguire che la loro stirpe è di buona razza, quando generano de' belli agnelli. Nelle vendite si conformerà alle condizioni, dettate dal proprietario, in virtù del suo diritto di proprietà, poichè alcuni v'inseriscono molte clau-

sole, ed altri poche. Ve ne sono di quelli che fissano un determinato prezzo per ogni pecora; come che due agnelli nati dopo il tempo consueto, si contino per una pecora, e che due pecore mancanti di denti per l'età, non si contino che per una. Per le altre condizioni, d'ordinario si sta all'antica formola: vale a dire, che quando il compratore ha detto al venditore: me le vendi per tanto? ed avutane l'affermativa, egli promette solennemente di pagarne il prezzo: indi il compratore introduce questa stipulazione presa dall'antica formola: mi prometti che queste pecore, delle quali si parla, sieno sane, come debb'essere questo bestiame, il quale è sano a dovere, quando non è cieco in un occhio, non è sordo, e quando non ha la *mina*, vale a dire, che sia pelato sotto il ventre; ch'esso non proviene da una greggia malsana, e che liberamente passa in assoluto mio potere? Ciò fatto, nulladimeno il gregge non cangia padrone fino a che non si sia contato il danaro. Può il compratore, per l'azione della compera e della vendita, far condannare il venditore, se non gli fa la consegna del gregge, quantunque non l'abbia ancora pagato; e parimente questi, per un eguale diritto, può far condannare quello, se non paga il prezzo convenuto. Ora parlerò degli altri quattro punti, che sono il pascolo, la generazione, il nodrimento de' figli, e la sanità.

Primieramente è da procurarsi che le pecore sieno ben nodrite tutto l'anno, tanto in casa, quanto fuori. Le loro stalle debbono essere collocate in un luogo conveniente, senza essere esposte al vento; e volte piuttosto all' oriente, che al meriggio. Il suolo, su cui dimorano, deve essere uguale ed in pendio, affinchè di leggeri possa essere scopato e nettato dall'orina; perchè l' umidità guasta non solo la lana delle pecore, ma ancora le unghie che verrebbero attaccate dalla scabbia. Fa duopo distendere sul suolo dei virgulti, o delle paglie, onde le pecore riposino su d' un letto molle, e si mantengano più nette. Dimorato che abbiano su questo letto per alquanti giorni, bisogna rifarlo con altri virgulti. In tale maniera mangiano più volentieri. Bisogna fare altresì de' recinti separati, onde poter segregare quelle che sono prossime al parto, e anche quelle che sono ammalate. Cotali attenzioni le ricercano specialmente le gregge che soggiornano nella casa rustica. Per contrario quelli che le fanno pascolare sulle montagne, e che sono lontani dalle case, portano seco de' craticci, o delle reti di ginestra di Spagna e degli altri utensili per costruire dei parchi nei luoghi di solitudine, perchè suolsi condurle a pascolare in luoghi lontani ed anche tra di loro distanti; ed avviene non di rado che i pascoli dell' inverno sieno distanti molte miglia da quelli della state. Lo so bene, io dico, per-

chè le mie gregge passavano l' inverno nella Puglia, e la state sui monti di Rieti. Tra questi due luoghi di pascoli lontani vi sono delle strade selvagge che li uniscono; in quella guisa che un giogo unisce due panieri. Anche le pecore che pascolano sempre nella medesima contrada, cangiano pascoli secondo la stagione, poichè nell' estate si conducono a pascolare sul far del giorno, per essere allora l'erba coperta di rugiada, la quale fa che riesca più grata al palato di quella del mezzodì, perchè è più secca. Nato che sia il sole, si conducono a bere; acciochè ristorate, ripiglino con allegria il pascolo. A oggetto che venga meno il calore bruciante del mezzodì, si conducono sotto l'ombra delle rocce e sotto quella degli alberi aventi i rami distesi finchè si rinfreschi l'aria, per far ad esse poi ripigliare il pascolo sino al tramontar del sole. Bisogna che il bestiame pascoli, tenendo le parti di dietro verso il sole, perchè la testa del medesimo, e massimamente quella delle pecore è delicata. Poco tempo dopo che il sole è tramontato, si conducono a bere; e nuovamente si fanno pascolare fino alla notte, perchè allora si rinnovella il sapore nell'erba. E questo è da osservarsi specialmente dal levare delle pleiadi sino all' equinozio autunnale. Giova per una doppia ragione condurre le pecore, ove già si è fatta la raccolta: la prima è, perchè si satollano delle spiche cadute in terra; la seconda,

perchè calpestando la paglia, ed ingrassandola collo sterco, fanno sì che la terra si migliori per l'anno venturo. Gli altri pascoli d'inverno e di primavera differiscono dagli anzidetti in ciò, che le pecore non si conducono al pascolo, se non quando è già esalata la brina, che si lasciano pascolare tutto il giorno, e che basta condurle a bere una sol volta a mezzogiorno. E questo è quasi tutto ciò che riguarda il pascolo; e quello che sarò per dire, riguarderà la propagazione. Gli arieti che vuoi adoperare per la propagazione, separali due mesi avanti, e dà loro maggior copia di cibo. Se vuoi renderli più robusti per sostenere le fatiche della propagazione, dà ad essi dell'orzo, quando ritornano alla stalla dopo il pascolo. Il miglior tempo per l'accoppiamento è dal tramontare di arturo sino a quello dell'aquila; e quegli agnelli che nascono in progresso, diventano malamente grandi e deboli. La pecora porta centocinquanta giorni; per conseguenza partorisce alla fine di autunno, quando l'aria è moderatamente temperata, e quando comincia a nascere l'erba eccitata dalle prime pioggge. Nel tempo che il maschio si accoppia colla femmina, bisogna dargli a bere sempre la medesima acqua, perchè il cangiamento di questa fa che la lana diventi di vario colore e che si nuoca all'utero. Quando tutte hanno concepito, bisogna segregare nuovamente gli arieti; perchè, se sono molesti,

nuocono a quelle che hanno concepito. Non bisogna permettere l'accoppiamento a quelle che hanno meno di due anni, perchè il frutto non sarebbe buono, ed esse medesime deteriorerebbero. Le migliori di tutte, per essere montate, sono quelle di di tre anni. Si garantiscono le femmine dall'accoppiamento, attaccando alle loro parti genitali dei cestelli di giunco, o di qualche altra materia: meglio però si preservano, facendole pascolare separatamente. Riguardo alla nutrizione de' figli, quando le pecore sono vicine al parto, si fanno passare in istalle destinate a quest' operazione, ed ivi si mettono presso al fuoco i neonati, e si obbligano a starvi per due, o tre giorni, finchè si fortifichino, e finchè conoscano la propria madre, e sieno in istato di mangiare. Indi, quando le madri escono col gregge al pascolo, si trattengono gli agnelli in istalla; ai quali si fanno passare, quando ritornano la sera, acciocchè li nodriscano col latte; e nuovamente si separano, onde nella notte non sieno calpestati dalla madre. Parimente si fa lo stesso la mattina, avanti che le madri escano al pascolo, acciocchè gli agnelli diventino ben satolli di latte. Passati dieci giorni all'incirca, piantano dei pali, e a questi si attaccano a una qualche distanza, per mezzo di scorze d'alberi, o di qualsivoglia altro leggero legame, per evitare che, correndo qua e là tutto il giorno non si urtino tra di loro, e non

sì rompano qualche membro, perchè sono teneri. Se l'agnello non si accosta alla mammella della madre, bisogna avvicinarvelo, ed ungergli le labbra di burro, o di grasso porcino, e fargli annasare il latte per mezzo delle labbra. Pochi giorni dopo, si dà agli agnelli della veccia macinata, o dell'erba tenera, tanto avanti di condurli al pascolo, quanto allora che ritornano. E così si nodriscono finchè abbiano quattro mesi. Alcuni non mungono in questo tempo le loro madri; e fanno meglio di quelli che continuamente le mungono perchè nel primo modo esse producono maggior copia di lana e parecchi agnelli. Quando gli agnelli sono ributati dalle madri, è da procurarsi che non vengano meno pel desiderio, e perciò, a oggetto di raddolcire la loro pena, si nodriscono con buoni pascoli, e si ha la cura di preservarli del tutto dal freddo e dal caldo. Quando non pensano più al latte ed alla madre, allora sarà il tempo di unirli alla truppa delle pecore. Non bisogna castrare gli agnelli avanti i cinque mesi, come nemmeno avanti che si moderi il caldo, od il freddo. Riguardo agli stalloni, si scelgano quegli arieti che nacquero da madri, le quali a un tratto furono solite di partorire due agnelli. Pressappoco è da farsi lo stesso riguardo alle pecore che si coprono con pelli, il che si fa per la bontà della loro lana: tali sono le tarentine e quelle dell'Attica, le quali

così si coprono, onde la lana si sporchi, e possa essere bene tinta, lavata e nettata. Usano maggiore diligenza in tener nette le mangiatoie e le stalle di queste, che quelle delle pecore di lana grossa; e perciò lastricano di pietre le stalle, affinchè non si arresti in alcun luogo l'orina. Mangiano qualunque cosa che si metta nelle mangiatoie, come foglie di fico, paglia e vinacce: si dà ad esse della crusca. ma moderatamente, affichè non ne mangino nè in troppa, nè in poca copia; essendochè loro nuoce e il troppo e il poco cibo. Ma particolarmente loro è utile il citiso e l'erba medica, perchè e facilmente s'ingrassano, e generano molto latte. Riguardo alla loro sanità vi sono molte altre cose: ma queste, come dissi, debbe averle scritte sopra il suo libro il sovrantendente alla greggia, e portarle seco, quando occorra medicare. Resta a parlare del numero che alcuni vogliono maggiore, ed altri minore; in ciò la natura non ci dà una regola fissa. Quasi tutti nell'Epiro facciamo che abbiano un pastore cento pecore di lana grossa, e due pastori altrettante capre.

CAPITOLO III.

Delle capre, dei becchi e dei capretti.

Cossinio gli disse: Poichè, o nostro Faustulo, hai lungamente parlato intorno alle pecore, qual

Melanzio Cordo di Omero, impara da me ciò che riguarda le capre, e come convenga parlarne brevemente. Quegli che vuole formare un gregge di capre, dee nella scelta badare primieramente all'età, e provvedere quelle che sono già al caso di fruttare, e preferire quelle che frutteranno per lungo tempo; perchè le giovani sono più utili delle vecchie. Quanto alla forma, bisogna aver l'attenzione che sieno di statura grande e soda, di corpo sottile, di pelo denso, quando non sieno di quelle che sono pelate, essendovene di tuttadue le specie; che abbiano due papille pendenti sotto il mento; il che è indizio di fecondità; che abbiano grandi mammelle, onde in proporzione il latte sia e copioso e grasso. Quel becco è migliore, il quale ha specialmente il pelo bianco, la testa e il collo corto e grosso, e protuberante il capo dell'asperarteria. Quel gregge è migliore, ch'è composto di capre solite a stare insieme, che riunite per la prima volta. Quanto alla razza, dico lo stesso che ha detto Attico riguardo alle pecore, con questa differenza, che la razza delle pecore è più quieta e tranquilla, perchè sono più mansuete, e per contrario quella delle capre più spiritosa e leggera. Ecco quello che scrive Catone nel Libro delle Origini in proposito della loro leggerezza. Nel monte Soratte e Fiscello vi sono delle capre selvagge, le quali saltano sopra la rocca a una distanza di sessanta piedi e più.

Siccome le pecore che noi alleviamo sono nate da pecore selvagge, del pari le capre che alleviamo nacquero da capre selvagge; e per questo appunto si è nominata Capraia quell'isola ch'è vicina all'Italia. Le capre di miglior razza, sono quelle che partoriscono due figli in una volta; e perciò i maschi nati da queste sono specialmente quelli che si sogliono usare per istalloni. Alcuni procurano ancora di avere delle capre dall'isola Milo, perchè sono persuasi esservi colà de' capretti grandissimi e bellissimi. Riguardo alla compera di queste, bisogna fare altrimente di quello che si usa in quella delle pecore, perchè nessun uomo di sana mente può mantenerle sane, essendochè non sono mai senza febbre; e perciò si stipula il contratto, togliendo dalla formola poche parole. Ecco la formola lasciataci scritta da Manilio: Mi prometti tu, che queste capre sono oggidì in istato di ben mangiare e bere, e che potrò possederle liberamente? Alcuni pastori curiosi raccontano una singolarità sorprendente, scritta anche da Archelao; ed è che le capre sogliono respirare per le orecchie, non già per le nari, come fanno gli altri animali. Quanto agli altri quattro punti, ecco quel ch'io dico riguardo al loro nodrimento. La stalla per questo bestiame è meglio che sia volta all'oriente d'inverno, perchè sono sensibilissime al freddo. Questa, come sono molte altre stalle, debbe essere lastricata di pietre,

o di mattoni cotti, onde non sia nè umida, nè fangosa. Quando si faranno pernottare fuori di questa, si faccia che i recinti guardino parimente al medesimo lato del cielo, e sul suolo si distendano dei virgulti, acciocchè non si sporchino. Riguardo al pascolo, questo bestiame si tratta pressappoco egualmente delle pecore: ha però questo di particolare, che ama piuttosto i luoghi selvaggi e le rupi, che le praterie. Di fatti le capre con grande avidità pascolano i frutici selvaggi, e nei luoghi coltivati raccolgono e addentano i virgulti; e perciò si sono chiamate *caprae* dal verbo *capere*, o cogliere. Per questo, quando si affitta una tenuta, suolsi al fittanziere eccettuare nel contratto che non faccia pascolare nella medesima la capra; perchè i denti di questa sono dannosissimi alle piantagioni; e quindi gli astronomi parimente la accolsero nel cielo, ma la esclusero dal circolo dei dodici segni. I due capretti e la capra non sono molto lungi dal toro. Per ciò che spetta alla propagazione, verso il fine di autunno si fanno passare nel gregge i becchi, come si è detto degli arieti. Quelle che hanno concepito, partoriscono dopo il quarto mese in primavera. Quando i beccherelli che si sono allevati, hanno compito tre mesi, in allora si lasciano andare cogli altri, e cominciano ad essere parte del gregge. Che dirò della loro sanità, poichè esse non sono giammai sane? Questo solo dirò, che i sovrantendenti

al bestiame bisogna che abbiano scritti certi rimedj, dei quali si servano per guarire alcune delle loro malattie, e le ferite, cui sono sovente esposte, perchè pugnano tra di loro colle corna, e perchè pascolano in luoghi ripieni di spine. Resta a parlare del numero, il quale debbe essere minore in un gregge di capre, che di pecore, perchè quelle sono lascive e vagabonde, e queste amano di stare unite e di raccogliersi in un solo luogo. E per questo gli abitanti della Gallia fanno piuttosto parecchie truppe, che queste stesse più numerose; perchè nelle numerose facilmente le epidemie vi allignano. e quindi muoiono. Si considera essere un gregge numeroso sufficientemente. quando si hanno circa cinquanta capre; e pensano di confermare ciò con quanto accadde a Gaberio cavaliere romano; imperciocchè egli che possedeva mille jugeri di terra nel sobborgo, avendo inteso dire da un certo capraio che conduceva dieci capre alla città. che ogni capra gli rendeva al giorno un *denarius*, formò quindi una truppa composta di mille capre, colla speranza che il suo fondo di terra gli frutterebbe mille *denarii* al giorno; ma tanto s' ingannò nel suo conto, che in breve tempo morirono tutte per malattie. Per contrario i Salentini e quelli di Cassino fanno le loro truppe di cento teste. Quasi la medesima diversità di opinioni havvi rispetto al numero de' maschi che deggiono coprire le fem-

mine; perchè alcuni, come io, danno un caprone a dieci capre; altri un caprone a quindici, come fa Menas; e alcuni altri, come Murrio, fanno che basti un becco per montare venti capre.

CAPITOLO IV.

Del porco.

Ma qual è quell' italiano ingrassatore di porci, il quale comparisca sulla scena a trattare di questo bestiame? Egli è senza dubbio Scrofa, il cui soprannome annuncia che quest'argomento conviene a lui. A cui *Tremellio* rispose: Pare, gli dice, che tu ignori la ragione, per la quale mi chiamo Scrofa. Laonde, acciocchè ancora quelli che sono qui presenti il sappiano nel mentre che il vieni a sapere ancor tu, degg' io farti conoscere che la mia famiglia non ha acquistato questo soprannome fra' porci, e che io non discendo punto da Eumeo. Il mio avo è il primo che sia stato chiamato Scrofa. Essendo egli questore di Licinio Nerva pretore della provincia di Macedonia, questi il lasciò colà a comandare all'armata fino al suo ritorno. Immaginandosi gl' inimici che questa fosse una buona occasione di riportare la vittoria, cominciarono a sforzare il suo campo. Il mio avo, nell' atto che esortava i soldati ad impugnare le armi, e ad andare contro il ne-

mico, disse loro che in un momento dissiperebbe gl' inimici, in quella guisa che una troia dissipa i porci: il che di fatti eseguì, perchè in quella battaglia tanto disfece gl'inimici, e tanto li fugò, che il pretore Nerva, in conseguenza della vittoria, ebbe il titolo d'imperatore, e il mio avo il soprannome di Scrofa. Laonde nè il mio bisavolo, nè gli altri Tremellj miei antichi si sono mai chiamati Scrofa; ed io sono il settimo pretore della mia famiglia, la quale ha esercitata questa carica di padre in figlio. Io però non ricuso di dire quanto so intorno il bestiame porcino, perchè fino dalla mia prima età fui studioso dell'agricoltura; e quanto riguarda i porci, appartiene non meno a me, che a voi, perchè alleviamo molto bestiame. Qual è di fatti quegli che coltiva le sue terre, senza che abbia de' porci? E chi non ha udito dire dai nostri padri, che quegli è negligente, e che fa spese considerabili, quando attacca nella dispensa la carne porcina salata, o affumicata, presa piuttosto dal beccaio, che tratta dal suo proprio fondo? Dunque chi vuole avere un buon gregge di porci, dee prima scegliere una buona età, e in secondo luogo una bella forma. E questa ha luogo nelle troie, quando hanno grandi membra, oltre i piedi e il capo; e quando sono piuttosto di un solo colore, che screziate. È da farsi attenzione che queste medesime qualità si trovano anche nei verri, come altresì che

sieno di grande cervice. Si conosce, se i porci sono di buona razza, dalla loro figura, stirpe e paese. Dalla loro figura, quando le troie sono belle; dalla loro stirpe, quando in un tratto partoriscono molti figli; e dal paese, quando si comprano piuttosto grossi, che piccoli in quei luoghi, ove nascono tali. Ecco la formola usata nel contratto: mi prometti che queste troie sono sane; che esse passano in pieno mio diritto; che sarò esente dai danni che avessero apportati; e che non derivano da un gregge ammalato? Alcuni aggiungono che sieno esenti dalla febbre e dalla diarrea. Rispetto al pascolo, i luoghi fangosi sono quelli che convengono a questo bestiame; perchè ama non solo l'acqua, quanto anche il fango: per la qual cosa corre il detto, che quando i lupi trovano de' porci, li strascinano nell' acqua, perchè i loro denti non potrebbero sopportare il calore delle carni de' porci. Questo bestiame si alimenta particolarmente di ghiande, indi di fava, di orzo, e di qualunque altro grano. Cotale nodrimento non solo lo ingrassa, ma contribuisce ancora a rendere saporita la sua carne. I porci, nella state, si conducono a pascolare la mattina, e avanti che principj il gran caldo; e sul mezzodì si fanno passare in luoghi ombrosi, ed ove specialmente siavi dell' acqua. Rattemperato il caldo dopo il meriggio, si conducono nuovamente al pascolo. Nell' inverno non si conducono al pascolo se

non dopo ch' è svanita la brina e che si è squagliato il ghiaccio. Per la propagazione, bisogna prima metterli in disparte per due mesi. Il tempo migliore per l'accoppiamento è dal momento in cui il sole tramonta, al punto dal quale soffia il vento favonio, sino all' equinozio di primavera, essendochè ne viene che la troia partorisca nella state, perchè porta quattro mesi, e partorisce allora che la terra abbonda di pascoli. Non si lascino coprire le troie che hanno meno di un anno; ed è meglio aspettare che abbiano venti mesi, onde partoriscano di due anni. Si pretende che dopo il primo accoppiamento, generino bene anche per altri sette anni. Nel tempo dell' accoppiamento si conducono in siti fangosi e in lagune fangose, onde si voltolino nel fango, il qual è un luogo di riposo per esse, come il bagno lo è per l' uomo. Quando tutte hanno concepito, nuovamente si segregano i verri. Il verre di otto mesi comincia a montare le troie; e continua a generare bene sino all' età di tre anni; indi si diminuiscono le sue forze generatrici sino a che cade nelle mani del beccaio, qual canale, per cui la carne porcina passa al popolo. Il porco in greco si chiamo ὗς; anticamente si diceva θῦς dal verbo θύειν che significa in latino *immolare:* perchè pare che dai porci siasi cominciato a sagrificare l'altro bestiame, le cui tracce si ravvisano nei sagrifizj di Cerere, nei quali s' immolano i porci, come

altresì dal sagrifizio di un porco nella conclusione della pace, e da un pari sagrifizio nel principio dei matrimonj degli antichi re e dei personaggi illustri dell'Etruria, nei quali la sposa ed il marito facevano cotale cerimonia. Pare altresì che anche i Latini antichi ed i Greci d'Italia abbiano fatto lo stesso; poichè le nostre donne, e specialmente le nutrici, chiamano nelle vergini *porcum* la parte che distingue il loro sesso, e che le greche dicono χοῖρον, come per fare intendere che questa parte merita di essere insignita dell'onore del matrimonio. Si pretende che la natura abbia regalato all'uomo il porco, onde vivesse lautamente, e che non abbia dato l'anima a quest'animale se non qual sale che conservasse la sua carne. I Galli accostumano di tagliare in grande copia della carne porcina, che poi salano ed affumicano, e ch'è molto buona. Una prova della loro bontà si è, che anche oggidì si trasportano tutti gli anni dalla Gallia a Roma delle mortadelle, delle *taniacæ*, dei prosciutti. Intorno alla carne porcina fatta in pezzi e poi salata, o affumicata, ecco quello che dice Catone: Nella Insubria si trovano sino a tre in quattromila pezzi di questa carne. Il porco suole tanto crescere in grassezza, che d'ordinario non può reggersi in piedi, molto meno camminare; e perciò quando si vuole farlo passare in qualche luogo, si dee trasportare col carro. Lo Spagnuolo Attilio, uomo ve-

ridico, dotto e perito in molte cose, raccontava di avere spedito al senatore L. Volumnio un pezzo composto di due coste, che pesava ventitrè libbre, tratto da un porco ammazzato nella Spagna ulteriore in Lusitania, e che dal principio della testa sino all'estremità del grugno eravi la lunghezza di un piede e tre diti. Cui io risposi di sapere un fatto non meno sorprendente di questo, perchè ho veduto in Arcadia una troia, la quale era tanto grassa, che non solo non poteva alzarsi, ma aveva anche lasciato che nel suo corpo un sorcio vi divorasse tanta carne per farvi un nido, e che ivi partorisse i suoi figli. Del pari ho udito una simile cosa essere accaduta presso i Veneti. Quasi dal primo parto si può sapere se una troia sarà feconda, perchè negli altri portati non vi è molta differenza. Riguardo alle cura di allevare i porci, che si chiama in latino *porculatio*, si lasciano per due mesi seguire le madri; indi si separano, quando possono pascolare di per se stessi. I porcelli che nascono nell' inverno, diventano stenuati e pel freddo, e perchè le madri li maltrattano, a motivo che questi feriscono coi denti le mammelle, nelle quali trovano poco latte. Inoltre ogni troia bisogna che nodrisca i proprj porcelletti in separati recinti, perchè allattano anche gli altrui; e perciò se sono nodriti promiscuamente, si fa male ai figli. Per le troie l'anno è diviso dalla natura in due parti,

perchè partoriscono due volte all' anno, impiegando quattro mesi nel portato, e due nel nodrimento. Bisogna fare il porcile alto tre piedi incirca, e largo un poco di più, e che il suolo non sia tanto sopra il livello della terra, che la troia pregna, nell' uscire del porcile, non vada soggetta a sconciarsi. L' altezza sia tanta, che il porcaio possa di leggeri guardare all' ingiù per vedere se qualche porcellino è in pericolo di essere schiacciato dalla madre: e per far sì che si possa nettare il covile, bisogna che nel porcile siavi una porta, la cui estremità inferiore sia alta un piede e un palmo sopra il livello del suolo del porcile, acciocchè i porcellini non possano saltare fuori del medesimo, quando la madre si fa uscir fuori. Qualunque volta il porcaio netta i porcili, tante volte bisogna che in ognuno getti dell' arena, od alcuna altra cosa che assorba l' umidità. Quando la troia ha partorito, bisogna sostenerla con molto cibo, acciocchè possa fornire più facilmente del latte. Sogliono dare unito a questo cibo due libbre all' incirca di orzo cotto nelnell' acqua: raddoppiano altresì l' orzo, perchè lo danno la mattina e la sera, quando non hanno altro da dare alla troja. Quando i porcellini sono slattati, da alcuni si chiamano *delici*, non già di latte. Nel giorno decimo dopo la nascita si considerano come puri; e perciò dagli antichi si chiamavano *sacres*; perchè da quel momento possono

essere adoperati ne' sagrifizj. Laonde Plauto nei Menechmi fa dire ad uno de' suoi personaggi, che vuole purificare nella città di Durazzo un uomo che crede insensato: di quale prezzo sono qui i porcelletti *sacres?* Si danno ordinariamente ai porcelletti delle vinacce e dei racimoli di uva, se la tenuta li somministra. Perdendo il nome di lattanti, si chiamano *nefrendes*, perchè non possono ancora *frendere*, ossia frangere la fava. La voce *porcus* è un vecchio nome greco, ma disusato, essendosi sostituito oggidì quello di χοῖρον. Quando le troie allattano, si ha la cura di farle bere due volte al giorno, affinchè abbondino di latte. Bisogna che le troie partoriscano tanti figli, quante sono le mammelle; se ne partoriscono di meno, non meritano il nome di fruttifere: se ne partoriscono di più, quest' è un prodigio. Un esempio antichissimo di questa fatta scrivesi essere stato quello della troia di Enea, che partorì trenta porcelletti bianchi in Lavinia: e così questo prodigio pronosticò quanto avvenne, poichè gli abitanti di Lavinia fabbricarono trent' anni dopo la città d' Alba. Appariscono a Lavinia anche oggidì le tracce di questa troia e de' suoi porcellini, ove le loro statue in bronzo sono ancora esposte in pubblico, ed ove i sacerdoti mostrano il corpo della madre conservato nella salamoia. Nei primi giorni possono essere nodriti otto porcellini; ma quando sono cresciuti, suolsi dai periti sottrar-

sene la metà, perchè nè la madre può somministrare sufficiente latte, nè fortificare tutto il portato nell' atto che cresce. Nei primi dieci giorni dopo il parto non si permette alla troia ch' esca del porcile, se non per bere; ma passati questi dieci giorni, si lascia che vada a pascolare in vicinanza alla casa affinchè spesse volte ritorni ad allattare i proprj figli. Quando sono cresciuti, desiderano di seguire la madre al pascolo; ma ritornati a casa, si segregano dalle madri, e si dà ad essi del sero di latte, onde si avvezzino a non desiderarle; il che si ottiene in dieci giorni. Il porcaio debbe assuefare le nutrici a far tutto a suono di corno. Fino dalla prima età si rinserrano i porcellini, e non si apre ad essi, se non dopo che si è sonato il corno, affinchè possano portarsi a quel luogo, ove si sarà formata una linea retta di orzo; perchè in tal modo e meno si sparpaglia di quello che fosse ammucchiato, e più facilmente possono accostarvisi molti porcellini. Laonde si ammaestrano a raccogliersi al suono di corno, affinchè non si smarriscano, quando si trovano sparsi pei boschi. I verri si castrano molto bene di un anno, non mai prima che abbiano sei mesi: dopo quest' operazione cangiano nome, e da verri che si dicevano, si chiamano *maiales*. Intorno alla sanità dei porci, non dirò che una sola parola, la quale servirà di esempio. Se la troia non può somministrare il latte ai porcelletti

lattanti, bisogna dare ad essi del formento arrostito (perchè il crudo scioglie il ventre), ovvero dell' orzo stemperato nell' acqua finchè abbiano tre mesi. Quanto al numero, si crede che dieci verri bastino per cento troie. Alcuni diminuiscono anche questo numero. Variasi altresì nel numero componente una greggia di differente età e sesso; ma io penso che un centinaio di teste è un numero sufficiente; altri la compongono anche di cencinquanta. Alcuni fanno che il gregge dei verri sia di un doppio numero; ed altri il fanno ancor più numeroso. Il gregge piccolo è di minore spesa del grande, perchè il porcaio non ha mestieri che di pochi compagni. Laonde il pastore, intorno al numero delle teste componenti il gregge, non debbe consultare che la sua utilità, e non la quantità dei verri che gli sono nati, perchè questa quantità è un effetto puramente fortuito della natura. Ecco quello che dice *Scrofa*.

CAPITOLO V.

Dei buoi e delle vacche.

Ma il senatore Q. *Lucieno*, uomo che è molto umano, burlevole e nostro amico comune, nell' atto di entrare ci dice: Miei compagni di Epiro, io vi do il buon giorno; ma ecco, soggiunge il nostro Varrone, il pastore dei popoli, perchè già questa

mattina ho salutato Scrofa. Alcuni gli corrisposero col saluto, ed altri il rampognarono, perchè fosse venuto più tardi dell'ora stabilita. Eccomi ad appagarvi, riprese egli, o *balatrones*; e qui vi presento il mio dorso e la sferza per espiare la mia colpa. Ma tu, o Murrio, aiutami e difendimi, e sii qual testimonio che possa attestare ch'io pago la mia tangente in danaro a Pale, caso che dipoi me la roddomandassero. *Attico* dice a Murrio; Narragli le cose già dette; quali discorsi si sieno tenuti, e cosa rimanga a trattare, affinchè egli si prepari per la sua parte, che noi frattanto passeremo al secondo atto, cioè parleremo del grande bestiame. Questo argomento è di mia pertinenza, dice *Vaccio*, perchè v'entrano i buoi. Laonde io vi dirò quant'io so di questo bestiame, acciocchè impari questa scienza, se v'è che la ignori; e se alcuno la possede, mi corregga. Guarda bene, o Vaccio, gli dico io, intorno a quello che tu dirai, perchè il bue, tra il bestiame, è quello che merita grande stima, particolarmente in Italia, la quale credesi che siasi così chiamata dai buoi. Di fatti l'antica Grecia, come scrive Timeo, chiamava ἰταλοὺς i tori, i quali perchè erano molti e belli, e perchè generavano dei vitelli in questo paese, perciò la chiamarono Italia. Altri scrissero che sia stata così chiamata, perchè Ercole dalla Sicilia sino in questo paese inseguì un famoso toro chiamato *Italus*. Il bue è il

compagno dell'uomo nei lavori campereccі, ed il ministro di Cerere. Tanto gli antichi volevano che fosse rispettato, che avevano stabilita la pena di morte per chi ne avesse ammazzato uno; come lo attestano le leggi dell' Attica e del Peloponneso. Per questo bestiame si rese celebre in Atene Buzuges. ονόγυρος in Argo. Conosco, dice *Vaccio*, la dignità dei buoi; e so che da essi traggono il nome parecchie cose grandi, come βούσυκον, βούπαιδα βούλιμον, βοβῶπιν, e *Bummamam*, parlando dell'uva: so inoltre che Giove preferì quest' animale nella sua trasformazione, quando, divenuto amante di Europa, la levò dalla Fenicia, ed attraversò il mare: che un bue fu quegli, il quale preservò nell' infanzia i figli che Nettuno ebbe da Menalippa, e che correvano il rischio di essere schiacciati in istalla da un gregge di buoi; e che finalmente dal bue nascono le api madri del dolcissimo miele; per lo che i Greci lo chiamano βουγόνας espressione che Plaucio ha latinizzata quando disse al pretore Irrio, che denunciò come autore di un libro scritto contro il Senato: Siate tranquillo, io non vi tratterò con minore equità, che se aveste composta una *Bugonia*. Primieramente in questa specie di bestiame si contano quattro età. La prima è quella dei vitelli; la seconda dei giovenchi; la terza de' buoi giovani; la quarta dei vecchi. Si distinguono nella prima il vitello e la vitella; nella seconda il giovenco e la giovenca;

nella terza e nella quarta il toro e la vacca. La vacca ch'è sterile, si chiama *taura;* la pregna *horda;* e quindi nel calendario si nomina il giorno intitolato *hordicalia*: per dinotare la festa, in cui s' immolano queste vacche. Quegli che vuole comprare una truppa di questo bestiame, dee prima esaminare se è di una età piuttosto atta a fruttare, che indebolita; se è di bella forma; se è di membra sane ed intere; se è lungo e grosso; se ha le corna nereggianti, la fronte larga, gli occhi grandi e neri, le orecchie pelose, le guance compresse; se è alquanto schiacciato dalla fronte sino alla bocca; non protuberante, ma bensì lievemente compresso nel dorso; se ha le nari aperte, le labbra alcun poco nericcie, il collo carnoso, lungo e fornito di pelli pendenti all' ingiù, il petto ampio le costole bene rilevate, le spalle larghe, le natiche sode, la coda pendente sino al tallone, e nella parte inferiore folta di setole un poco crespe, le gambe piuttosto picciole e ritte, le ginocchia un poco prominenti e tra di loro distanti, i piedi stretti e che non fanno strepito quando l'animale cammina: dee avere altresì le unghie liscie ed eguali, e la pelle non aspra e dura al tatto. I colori più stimati in questo bestiame sono il negro poi il rosso, in terzo luogo il pallidorosso, e finalmente il bianco. Tra i due colori medii, è migliore il primo dell' ultimo; ed è più stimato del negro e del

bianco, perchè quest' ultimo indica debolezza, come fortezza il primo. Inoltre importa che i maschi sieno di buona razza; e dee farsi attenzione ai figli che nascono da questi, per vedere se la loro forma corrisponda a quella dei genitori. Importa ancora sapere il paese, in cui sono nati; perchè, per l'Italia, sono di buona razza parecchi della Gallia, come quelli che resistono alla fatica; laddove i liguri sono pigri. Gli oltrammarini dell'Epiro non solo sono i migliori di tutta la Grecia, ma anche sono da preferirsi agl'italiani; quantunque alcuni pretendano che gl'italiani, per la loro grossezza, sieno da preferirsi ne' sacrifizj, e che si serbino quando occorra pregare gli Dei; i quali senza dubbio sono da anteporsi agli altri ne' sacrifizj, per la superiorità che hanno nella grossezza e nel colore; e ciò si fa tanto più, perchè nell' Italia non sono tanto comuni i bianchi, come lo sono nella Tracia verso il golfo Mela, ove se ne trovano pochissimi di un altro colore. Quando si comperano addomesticati, in tal modo si stipula il contratto: Mi prometti che questi buoi sono sani, e ch' io non sarò soggetto ad alcuna pena pei danni che potessero avere prodotti? Ma quando li compriamo non ancora addomesticati, in tal modo si stipula il contratto; Mi prometti che quei giovenchi sono realmente sani, che provengono da un gregge sano, e che non sarò

soggetto ad alcuna pena pei danni che potessero avere prodotti? Quelli che vogliono seguire la formola di Mamilio, danno maggiore estensione alle parole del contratto. I beccai che comprano il bue per iscannarlo, come altresì quelli che lo comprano pel sacrifizio, non sogliono stipulare la condizione che sia sano. Gli armenti si fanno pascolare molto bene nei boschi, ove sono dei virgulti e molte foglie: nell'inverno, e quando infierisce il freddo, si conducono presso il mare; e nelle montagne coperte di frondi nella state. Riguardo alla propagazione, ecco quello ch'io soglio praticare. Un mese avanti l'accoppiamento, fo che le vacche non mangino, nè beano troppo; perchè si crede comunemente, che quando sono magre concepiscano più facilmente: per contrario, due mesi avanti l'accoppiamento, fo che i tori si nodriscano bene di erbe e di paglia e di fieno, e li separo dalle femmine. Nella stessa guisa di Attico fo che a settanta vacche bastino due tori, uno dei quali sia di un anno, e l'altro di due. Fo che si accoppino al levare della costellazione che i Greci chiamano λύραν, ed i latini *fides*. In questo tempo adunque permetto che i tori passino nel gregge. Si conosce se la vacca ha concepito un maschio, od una femmina osservando da qual parte discende il toro dopo il coito; perchè se un maschio, discende dalla parte destra; e dalla sinistra, se una femmina. La ragione di ciò disse, volgendo il di-

scorso a me, la saprete voi altri che leggete Aristotele. Non bisogna che le vacche sieno montate prima che abbiano due anni, affinchè esse partoriscano dopo i tre anni; ma meglio sarà che figlino sui quattro anni. Parecchie possono partorire sugli anni dieci; e alcune anche più oltre. Il tempo più acconcio pel concepimento è dal levare del delfino sino a quaranta giorni dopo, o un poco di più; perchè quelle che concepiscono in questo tempo, partoriscono in una stagione dell'anno temperatissima. atteso che esse portano per dieci mesi. Io ho letto un fatto maraviglioso, ed è che se dopo la castrazione farai subito che il toro monti la vacca, questa concepirà. Bisogna condurre a pascolare le vacche nei luoghi coperti di verzura ed acquidosi; e bisogna procurare che non istieno troppo strette, che non si feriscano, o che le une non corrano dietro alle altre. E perchè d'ordinario i tafani le tormentano nella state, e perchè alcuni piccioli insetti le tormentano sotto la coda, quindi alcuni sogliono rinserrarle ne' ricinti, acciocchè non s'irritino. Bisogna stendere sul suolo delle stalle o foglie, od altro, affinchè riposino mollemente. Nella state si conducono a bere due volte al giorno, ed una sola volta nell'inverno. Quando sono vicine al parto, bisogna mettere in disparte presso la stalla del foraggio fresco, acciocchè possano assaporarne quando escono fuori della medesima; perchè allora

hanno molto in fastidio il cibo. Bisogna procurare altresì che il luogo, ove si ritirano, non sia freddo, perchè questo e la fame le fanno infallantemente diventare magre. Quando esse allattano i proprj figli, abbiasi la cura che nella notte non riposino colle loro madri che li schiaccerebbero: bisogna condurli alle madri la mattina, e quando esse ritornano dal pascolo. Quando i vitelli crescono, convien sollevare le madri, mettendo del foraggio verde nelle loro mangiatoie. Le loro stalle, come quasi tutte quelle degli altri animali debbono essere lastricate di pietre, o d' altra simile materia, affinchè le unghie non si corrompano. Nell' equinozio autunnale si conducono i vitelli a pascolare colle madri. Non bisogna castrarli avanti l'età di due anni, altrimenti difficilmente guariscono: se poi si castrano più tardi, diventano indocili ed inutili al lavoro. Tutti gli anni bisogna fare una scelta di questo bestiame, come si fa nelle altre gregge, e rigettare quelle femmine che sono difettose, perchè occupano il luogo di quelle che possono figliare. Se alcuna perde il suo vitello, si mettono sotto di essa quei vitelli, ai quali le loro madri non somministrano bastante latte. Quando i vitelli hanno sei mesi, si dà ad essi della crusca di formento, della farina d' orzo e dell' erba tenera, e si fanno bere mattina e sera. Havvi un gran numero di osservazioni relative alla loro sanità, che ho trascritte dai

libri di Magone, e che sovente fo leggere al custode del mio armento. Il numero dei tori e delle vacche è da regolarsi nel seguente modo; cioè a sessanta vacche si dà un toro di un anno, ed uno di due. Sonovi di quelli che ne hanno di più, o di meno; perchè questi non hanno che due tori per settanta vacche. Il numero delle bestie componenti il gregge, è voluto da alcuni maggiore e da altri minore: alcuni, come io, pensano che bastino cento teste; ma Attico e Lucieno fanno che il gregge sia di centoventi teste. Ecco quello che disse Vaccio.

CAPITOLO VI.

Degli asini.

Ma *Murrio*, il quale, nel mentre che parlava Vaccio, era ritornato con Lucieno, Io, disse, tratterò particolarmente degli asini, perchè io sono di Rieti, ove trovansi i migliori e i più grandi; e appunto di questa razza, ed essendo ancora piccioli, ne ho fatti venire qui, ed alcuna volta ne ho venduto anche agli Arcadici. Quegli adunque che vuole formare un buon gregge di asini, dee prima procurare di prendere i maschi e le femmine di giovane età, affinchè possano figliare per lungo tempo; che abbiano il passo fermo e sicuro, che sieno in tutte le parti bene proporzionati, di grande corporatura,

e che sieno di buona razza, vale a dire che si traggano da quei paesi, ove nascono i migliori asini; come fanno appunto quei del Peloponneso, i quali comprano specialmente quelli di Arcadia, e gl' Italiani che comprano quelli di Rieti; perchè dal trovarsi in Sicilia delle ottime murene galleggianti e degli *ellops* a Rodi, non per questo ne segue che nascano questi pesci egualmente buoni in ogni mare. Sonovi due specie di asini: l' asino salvatico, che si chiama *onager*, e di cui ve ne sono molte gregge nella Frigia ed in Cogni; e l' asino mansueto, come sono tutti quelli dell' Italia. Per far razza, è acconcio l' asino salvatico, perchè da questo si procreano facilmente asini mansueti, e dal mansueto non si generano mai asini selvaggi. Perchè i figli si generino simili ai genitori, si fa in guisa che si scelgano maschi e femmine distinte. Quanto al commercio di questi animali, cangiano padrone, egualmente dell' altro bestiame, per mezzo di compere e di presentagioni; e suolsi garantire per la loro sanità e pei danni che potessero avere arrecati. Si nodriscono bene col farro e colla crusca di orzo. Si fanno montare le asine avanti il solstizio, acciocchè partoriscano nel vegnente anno allo stesso tempo, perchè esse portano un anno. Le pregne si dispensano dal lavoro, altrimenti si danneggerebbe il feto; i maschi per contrario si fanno lavorare, perchè il riposo li renderebbe cattivi.

Nel parto si segue a un dipresso quanto si mette in opera per le cavalle. Dopo il parto, si lasciano i figli colla madre per un anno; e nell'anno dopo, non si lasciano con essa che la notte; e tengonsi legati mollemente per mezzo di cavezze, o con altra specie di legame. Nel terzo anno si comincia a domarli, e si assuefanno a quelle cose, cui si vogliono destinare. Resta a parlare del numero: certamente che non si formano truppe di asini, perchè molti si destinano a girare la macina, o all'agricoltura, quando occorra portare qualche cosa, ovvero anche ad arare, ove la terra è leggera, come nella Campania. Alcuni anche non li destinano che a portare dei pesi. Sicchè non si fanno truppe di asini se non se quasi dai soli mercadanti, i quali, per mezzo di asini che portano sul dorso, da Brindisi, o dalla Puglia fanno trasportare sino al mare dell'olio, o del vino, come anche della biada, o altre mercanzie.

CAPITOLO VII.

Dei cavalli e delle cavalle.

Io pure, dice *Lucieno*, alla mia venuta aprirò la barriera, e principierò a lasciar libero il corso ai cavalli; nè soltanto ai maschi, dei quali in pari guisa di Attico, ne tengo uno per istallone, per

ogni dieci femmine, ma anche alle cavalle, di cui il valoroso *Q. Modius Equiculus* era solito servirsene nelle armate, egualmente che dei maschi. Quelli che vogliono formare delle truppe di cavalli e di cavalle, come sono quelle di alcune persone nel Peloponneso e nella Puglia, debbono prima esaminare l'età; e vuolsi che si procuri che non abbiano meno di tre, nè più di dieci anni. Si conosce l'età de' cavalli, come anche quella di quasi tutte le bestie che non hanno seperate le unghie, o che hanno le corna, perchè si dice che il cavallo di trenta mesi perde prima i denti di mezzo, cioè due in alto e due abbasso. Quando entra nel quarto anno, parimente ne perde altrettanti lateralmente a quelli che ha già perduti, e cominciano a nascere quelli che si chiamano canini; e nel principio del quinto anno ne perde pure nella medesima maniera due. Quei denti che allora rinascono incavati, si riempiono nel sesto anno; e nel settimo suole il cavallo averli tutti rinati e riempiti. Passato quest'anno, v'è opinione che manchino i segni per conoscere l'età, fuorchè quando i denti diventano molto prominenti, le sopracciglie bianche, gli occhi sprofondati nelle occhiaie, perchè allora si dice che il cavallo abbia sedici anni. Bisogna che le cavalle nella forma sieno di una corporatura moderata, perchè non hanno punto di grazia, quando sono troppo grandi, o troppo picciole; che abbiano la

groppa ed il ventre largo. I cavalli che si vogliono adoperare per istalloni, bisogna sceglierli di grande corporatura, di bella forma, e bene proporzionati in tutte le parti del corpo. Si può congetturare cosa sarà per diventare il giovane puledro, osservando se ha la testa piccola, le membra bene sviluppate, gli occhi neri, le narici aperte, le orecchie aderenti alla cute del capo e diritte, la cervice molle, la chioma larga, folta, bruna, alquanto crespa, formata di crini un poco sottili, piegati alla parte destra della collottola; se ha il petto largo e pieno di muscoli, gli omeri diritti e le scapole larghe, il ventre poco largo, i lombi verso il basso compressi e larghi, la spina del dorso incavata, o almeno non prominente, la coda lunga e alquanto crespa, le gambe diritte, molli ed alte, i ginocchi rotondi, non grandi, nè volti all' indontro, le unghie dure, e tutto il corpo sparso di vene facili a vedersi, perchè saltando facilmente all' occhio, è più acconcio ad essere medicato, quando si ammala. Importa molto conoscere la razza, da cui derivano, perchè havvene molte specie; e perciò i più stimati si chiamano col nome del paese, da cui derivano, come i tessalici nella Grecia, i pugliesi nella Puglia ed i roseani che nascono nel territorio di Rosea. Quando un cavallo nel pascolare co' suoi compagni, si sforza di superare gli altri sia nella corsa, sia altramenti; quando nel travali-

care un fiume è il primo che cammina alla testa del gregge senza guardare gli altri; questi sono segni che diventerà buono. La compera dei cavalli è presso a poco simile a quella de' buoi e degli asini; cioè che per far cangiare ad essi padrone per mezzo della vendita, bisogna adoperare e per gli uni e per gli altri le medesime formalità, a norma delle prescrizioni di Mamilio. I cavalli debbono pascolare l'erba particolarmente nei prati, e deggiono mangiare il fieno secco nelle mangiatoie, quando sono in istalla. Quando le cavalle hanno partorito, si dà ad esse anche dell' orzo, e due volte del dì si dà loro a bere dell'acqua. Perciò che spetta alla propagazione di questi animali, bisogna principiare l'accoppiamento dall' equinozio di primavera, e continuare sino al solstizio, affinchè il parto succeda in tempo propizio, perchè dicesi che il feto nasca nel giorno decimo del mese dodicesimo dopo il coito; e quelli che nascono più tardi, sono quasi tutti difettosi ed inutili. Venuto il tempo opportuno, bisogna che l'*origa* faccia montare la cavalla dallo stallone due volte del dì, cioè mattina e sera. Si chiama *origa* quegli che fa questa funzione, e per la cui opera le cavalle sono tenute ferme, acciocchè sieno montate più prestamente, e lo stallone non perda invano il seme pel troppo ardore. Le stesse cavalle se schivano ulteriormente il coito, è indizio che sono state bastantemente mon-

tate. Se lo stallone ha a noia l'accoppiamento, si pesta della midolla di scilla nell'acqua sino a che sia ridotta alla densità del miele; indi con questo medicamento si fregano le parti naturali della cavalla, quando è in amore; e d'altronde si fa che le nari dello stallone tocchino quelle parti della cavalla. È da eternarsi la memoria di un avvenimento certissimo, quantunque appaia incredibile. Uno stallone negava di montare la propria madre, e l'*origa* gli bendò gli occhi, lo condusse presso di quella, e l'obbligò a montarla: terminata che ebbe l'operazione, e quando ebbe gli occhi scoperti, si gettò sopra l'*origa*, e coi denti lo ammazzò. Quando le cavalle sono pregne, bisogna evitare che non lavorino più del dovere, e che non abitino in luoghi freddi, perchè il freddo nuoce moltissimo alle gravide. Per la qual cosa bisogna impedire che sul suolo delle stalle si arresti l'umido, e che entri per le porte e per le finestre, le quali, a quest'oggetto, si tengono chiuse: bisogna ancora attaccare alle mangiatoie delle lunghe stanghe, onde una cavalla sia separata dall'altra, e non possano battersi insieme. Le cavalle pregne non debbono mangiare troppo, nè soffrire la fame. Quelli che le fanno montare ogni altro anno, asseriscono che si conservano più lungamente, e che generano migliori figli; perchè, siccome le terre che fruttano tutti gli anni, diventano snervate, così pure diventano tali le

cavalle che figliano ogni anno. Dieci giorni dopó la nascita, si conducono i figli colle loro madri al pascolo. Si abbia attenzione che lo sterco non abbruci le unghie di questi. Quando hanno cinque mesi, bisogna, allorchè ritornano alla stalla, dare ad essi della farina d'orzo unita colla crusca, come altresì qualche altra produzione della terra, che potessero mangiar con piacere. Quando hanno dodici mesi, si dà loro dell'orzo e della crusca; e ciò fino a tanto che poppano; nè bisogna slattarli prima de' due anni. Nel mentre che convivono colle madri, si toccano colle mani di tratto in tratto, acciocchè non si spaventino, toccandoli quando sono slattati. Per la medesima ragione si attaccheranno nelle stalle, ove dimorano colle madri, dei freni, onde i polledrucci si assuefacciano a soffrirne la vista, e ad udirne lo strepito, quando si muovono. Assuefatti che sono al tocco delle mani, bisognerà di tempo in tempo mettere sul loro dorso un fanciullo, il quale prima si sdraierà col ventre per due, o tre volte, e poi sederà sopra il dorso dei medesimi. Ciò si faccia quando il cavallo abbia tre anni, perchè specialmente allora cresce e diventa robusto. Sonovi alcuni, i quali pretendono che si possa domare il puledro quando ha un anno e mezzo; ma è meglio far ciò dopo i tre anni, nel qual tempo suolsi dargli della farragine, perchè questa è un purgante necessarissimo per cotale bestiame. Que-

sto mescuglio d'erbe tenere bisogna darlo per dieci giorni, e non permettere che mangi altro cibo. L'undecimo giorno gli si darà dell'orzo, la cui dose si accrescerà gradatamente ogni giorno sino al decimoquarto: e quella quantità d'orzo che si darà nel decimo quarto, la stessa si dia ogni giorno per altri dieci consecutivi: dopo di che bisognerà esercitarlo moderatamente, e ungerlo d'olio, quando avrà sudato. Se sarà freddo, si accenderà il fuoco nella stalla. Non tutti i cavalli ricercano il medesimo trattamento, nè tutti sono acconci alla medesima cosa; e perciò alcuni sono atti alla guerra, altri alla vettura, altri alla propagazione, ed altri al corso. Di fatti, il perito nell'arte militare sceglie a quest'effetto que' tali cavalli, ed altramenti gli addestra del cocchiere che ne maneggia quattro sotto il cocchio, e di quello che salta da un cavallo all'altro: diversamente si fa per quelli che si destinano a vettura, a sella, ed a carrozza: quelli che si destinano alla guerra, vuolsi che sieno vivi e spiritosi; e per contrario placidi quelli che si adoperano pegli altri usi: e per questa differenza appunto si è imaginato di castrarli, perchè sono più quieti, quando si tolgono ad essi i testicoli, per la ragione che diventano privi di seme. Questi cavalli castrati si chiamano *canterii*, come *maiales* i porci castrati, e *capi* i galli castrati. Quanto all'arte di guarirli, è da sapersi che i cavalli hanno un gran

numero di segni che indicano le loro malattie, e che sonovi varj metodi di guarirli (cose tutte che debbe avere scritte il pastore), e appunto per ciò i medici in Grecia, che guariscono anche l'altro bestiame, sono chiamati ἱππίατροι.

CAPITOLO VIII.

Dei figli nati dal cavallo e dall'asina, e dall'asino e dalla cavalla.

E nel dire queste cose venne a noi il liberto di Menate ad avvertirci che le offerte delle *liba* erano terminate, e che tutto era pronto pel sacrifizio, e per conseguenza che dovessero colà portarsi quelli che avessero voluto sacrificare personalmente per se stessi. Io, dissi loro, non permetterò che partiate, se prima non terminate il terzo atto che versa sui muli, sui cani, e sui pastori. Sonovi poche cose da dire intorno ai primi, dice *Murrio*, perchè i muli, sia quelli che sono generati da un cavallo e da un'asina, sia quelli che nascono da un asino e da una cavalla sono animali generati da differenti specie, ed innestati, per così dire, sopra un ceppo straniero, perchè il mulo nasce dall'asino o dalla cavalla, e l'*hinnus* dal cavallo e dall'asina. L'uno e l'altro possono servire a varj usi: nè l'uno, nè l'altro però possono generare.

L'asinello appena nato si dà a nodrire alla cavalla, il cui latte fa che diventi più grande, perchè vuolsi che questo latte sia migliore di quello dell'asina, o di ogni altro animale. Oltreciò si nodrisce di paglia, di fieno e di orzo. Danno parimente alla madre posticcia una maggiore copia di cibo, onde essa possa somministrare latte bastante anche al proprio figlio. Allevato in tal modo l'asino, può sui tre anni montare le cavalle; nè egli viene rigettato, perchè convive con esse. Se si farà montare più giovane, invecchierà più presto; e i figli che genererà, non saranno buoni. Quelli che non hanno un asino allevato dalla cavalla, e che vogliono avere un asino stallone, scelgano tra gli asini quello ch'è più grande e più bello, e ch'è di buona razza, come di Arcadia, secondo quello che dicevano gli antichi, o di Rieti, secondo la nostra esperienza, ove alcuni di questi stalloni si sono pagati trenta e quarantamila *sesterzii*. Noi comperiamo gli asini come i cavalli colla medesima formola di contratto, e in pari guisa de' cavalli ne faciamo la conseguazione. Li nodriamo principalmente di fieno e di orzo, ed in maggior copia avanti l'accoppiamento, onde si somministrino forze bastanti per la generazione. Noi abbiamo cura che l'*origa* faccia montare le cavalle da questi in quel tempo che i cavalli montano queste. Quando la cavalla partorisce un mulo, o una mula, noi li alleviamo e li nodriamo.

Se questi nascono in luoghi paludosi ed umidi, hanno le unghie molli; ma se si menano nella state sui monti, come si pratica nel territorio di Rieti, diventano durissimi nelle unghie. Nel formare un gregge di muli, bisogna avere in vista la loro età e forma: la prima, onde possano tollerare le fatiche della vettura; e la seconda, affinchè possano piacere alla vista; perchè non vi ha vettura che non si possa condurre sulle strade da due di questi uniti insieme. Tutto ciò devi credermelo, disse, volgendo il discorso a me, perchè sono di Rieti; e potresti accertartene, se tu non possedessi che delle truppe di cavalle, e se non avessi venduti i muli. Il mulo chiamato *hinnus*, nasce da un cavallo e da un'asina: è più picciolo di corpo dell'altra specie, comunemente più rosso, ha le orecchie come il cavallo, la giubba e la coda simili a quelle dell'asino. Dimora, come il cavallo, un anno nell'utero. Si allevano e si nodriscono questi muli, come i cavalli, e parimente si conosce la loro età dai denti.

CAPITOLO IX.

Dei Cani.

Sull'argomento dei quadrupedi, non ci resta, dice Attico, che di parlare de' cani; punto interessante per noi che nutrichiamo del bestiame lanoso;

poichè il cane è il custode del bestiame, e particolarmente di quello che da esso è accompagnato, e che ha mestieri di difesa, come le pecore in primo luogo, e poi le capre: difatti il lupo suole portarsele via; e perciò mettiamo alla loro difesa dei cani. Nella classe dei porci però se ne trovano di quelli che sanno difendersi, come i verri, i maiali, le troie; perchè questi animali si avvicinano ai cinghiali i cui denti hanno sovente ammazzati dei cani nei boschi. E che dirò del grosso bestiame? Non so io forse che portatosi un lupo ove pascolava un gregge di muli, questi, per un istinto naturale, lo circondarono, e lo ammazzarono a colpi di calcio? Non so io forse che i tori separati si riuniscono reciprocamente per di dietro, e che facilmente respingono i lupi colle corna? Laonde dei cani (dei quali ve ne sono due specie; cioè quelli da caccia che si destinano a cacciare le bestie selvagge e fiere; e quelli che servono a far guardia e che appartengono al pastore) parlerò; e particomente di questi ultimi: e per conformarmi al tuo metodo, dividerò quest' argomento in nove parti. Primieramente bisogna prendere cani di conveniente età, perchè i cagnolini ed i vecchj non possono difendere nè se stessi, nè le pecore, anzi alle volte sono preda delle bestie feroci. Deggiono essere di bella figura, grandi nella corporatura, di occhi nericci, o di colore tanè; il colore

del naso dee corrispondere a questo; le labbra debbono essere nericce, o rossicce, non camuse superiormente, nè pendenti in basso; il mento ha da essere corto; dalla mascella inferiore debbono nascere a sinistra e a destra due denti un poco sporti allo infuori; e quelli della mascella superiore hanno da essere piuttosto diritti che sporti infuori: gli acuti denti poi hanno da esser coperti dalle labbra: bisogna che abbiano la testa grande e le orecchie grandi e pendenti, la collottola ed il collo grosso; che siavi una larga distanza nella separazione de' nodi degli articoli; che abbiano le gambe diritte, alte e piuttosto piegate infuori, che indentro; le zampe larghe e che facciano dello strepito nel camminare; le dita separate; le unghie dure e curve; la pianta del piede non cornea, nè troppo dura, ma molle, e per così dire, dilatabile; che il corpo sia schiacciato superiormente ed internamente alle cosce; che la spina del dorso non sia nè prominente, nè curva; che la coda sia grossa; l'abbaiamento forte; l'apertura della bocca grande. I cáni deggiono essere specialmente bianchi, onde facilmente si distinguano nelle tenebre. Vuolsi inoltre che le femmine abbiano grandi zinne; e in ambe le parti un eguale numero di capezzoli. Bisogna procurare altresì che sieno di buona razza; e perciò, secondo i paesi, da' quali sono tratti, si chiamano *lacones*, *epirotici*, *sallentini*. Guardati dal

comperare cani dai cacciatori, o dai beccai; questi perchè non sono assuefatti a seguire le pecore; e quelli, perchè vedendo una lepre, od un cervo, vi corrono dietro, piuttosto che seguire le pecore. I migliori dunque sono quelli che si comprano dai pastori, e che non sono soliti a seguire le pecore, ovvero quelli che non sono assuefatti a niente; perchè il cane di leggeri si accostuma a tutto. Il fatto seguente mostra che hanno maggiore attaccamento pei pastori, che pel bestiame. P. Anfidio Ponziano di san Vittorino comprò nel fondo dell' Umbria delle gregge di pecore, e convenne che i cani, e non i pastori, fossero compresi nella vendita, colla condizione però, che questi dovessero condurre le gregge ne' boschi metapontini ed al mercato di Eraclea; e che ciò fatto, dovessero ritornare alla propria casa: ma i cani, pochi giorni dopo rammaricati per la perdita dei pastori, ritornarono a raggiungerli nell' Umbria, non nutricandosi che di quello che ritrovarono ne' campi, quantunque la distanza da un luogo all' altro fosse di molte giornate, e sebbene nessuno de' pastori avesse messo in opera quanto prescrive Saserna nella sua agricoltura, cioè, che quegli, il quale vuole essere seguito dal cane, gli presenti una rana cotta. Importa moltissimo che i cani del gregge sieno di una stessa razza, perchè quando sono parenti, si difendono in ispecialità tra loro. Ma (parlando del

quarto punto, cioè della vendita) il cane passa in altrui potere, quando dal primo padrone si consegna al secondo. Intorno alla sanità ed ai danni che avessero prodotti, si stipula il contratto come si pratica nel bestiame, quando non si voglia eccettuare una qualche azione utile. Alcuni fissano il prezzo per ciaschedun cane; altri che i cagnolini seguiranno la madre, ed altri che due cagnolini non saranno contati che per un cane, come due agnelli non si contano d' ordinario che per una pecora: parechi sogliono comprendere nella compera tutti que' cani che sono assuefatti a convivere insieme. Il nodrimento del cane si avvicina più a quello dell' uomo, che della pecora, perchè si nodrisce di brodo e di ossa, non già di erbe, o di frondi. Bisogna procurare con diligenza che il cibo non manchi mai ai cani, altrimenti diserteranno dal gregge, e la fame li costringerà a cercare il cibo altrove; potrebbero anche, come alcuni pensano, fare di peggio, e rinnovare l'antico proverbio, od anche scoprire il senso allegorico della favola di Atteone, addentando il proprio padrone. Si può eziandio dare ad essi del pane d'orzo, ma dopo averlo prima intriso nel latte, perchè assuefatti a cotale cibo, non istanno lungamente lontani dal gregge. Non si permette che mangino carne delle pecore morte da se, affinchè, allettati dal sapore, non mangino le vive. Si dà altresì a loro del brodo

di ossa, ed anche le ossa medesime ridotte in pezzi: in tal modo fanno i denti più forti, e l'apertura della bocca più larga, perchè con veemenza aprono le mascelle ed il sapore che trovano nella midolla, li rende più aspri. Sono soliti mangiare di giorno, ove pascola il gregge, e di sera, ove è rientrato. Quanto alla loro propagazione, si principia ad accoppiarli nell'ingresso della primavera: allora si dice che le cagne vanno in amore e che mostrano il desiderio del maschio. Montate in quel tempo, partoriscono verso il solstizio, perchè sogliono stare gravide per tre mesi. Nel tempo della gravidanza si dà ad esse piuttosto del pane d'orzo, che di formento, perchè il primo le nodrisce meglio, e fa che abbiano anche maggiore copia di latte. Riguardo al nutricare i cagnolini, se questi sono parecchi, fino dal principio della loro nascita bisogna scegliere quelli che si vogliono serbare, e gettare gli altri: meno che ne lascerai, meglio saranno nodriti per la maggiore quantità di latte. Si mette sotto di essi della paglia, od altra simile cosa, perchè quando riposano più mollemente con maggiore facilità si allevano. I cagnolini principiano a vedere in capo a venti giorni. Ne' primi due mesi dopo la loro nascita non si separano dalla madre; ed in progresso si fa ciò poco a poco. Molti se ne conducono in un luogo, ove si eccitano a pugnare insieme per renderli più vivi ed ardenti, nè si permette che si stanchino,

onde non diventino pigri. Si avvezzano altresì a lasciarsi legare nel principio con legami leggeri: e quando fanno degli sforzi per roderli, suolsi batterli, acciocchè non ne contraggano l'abito. Nei giorni di pioggia, si stendono sui loro canili delle foglie, o del foraggio; e ciò per due ragioni, perchè non si sporchino, e perchè non abbiano troppo freddo. Alcuni li castrano, perchè così sono meno tentati di abbandonare il gregge; ed altri ciò non fanno, perchè credono che così diventino meno coraggiosi. Alcuni pestano nell'acqua delle mandorle amare, e con queste fregano le orecchie, e tra le dita; perchè le mosche, le zecche, e le pulci sogliono ulcerare queste parti, quando non si fregano con tale unguento. Per evitare che sieno feriti dalle bestie feroci, si adattano ad essi dei collari che si chiamano *milla*, vale a dire intorno al collo si mette una cintura, fatta di cuoio forte, e fornita di chiodi a testa. Sotto questa testa si cuce una pelle più molle, per impedire che la durezza del ferro nuoca al collo. Che se il lupo o qualche altra bestia resta ferita dei chiodi, di altri cani si trovano in sicuro, quantunque non abbiano il collare. Suolsi provvedere quel numero di cani, che sia proporzionato a quello del bestiame. Si crede comunemente che basti che un pastore sia seguito da un cane; ma generalmente riguardo al numero, ognuno ha il suo metodo particolare. Che se il

paese abbonda di bestie feroci, i cani debbono essere parecchi; il che mettono in opera quelli che fanno cammini lunghi per istrade selvagge e strette, a oggetto di condurre il gregge ai quartieri di estate, o d'inverno. Pel gregge che sta nella casa rusticana, basta che nella tenuta si trovino due cani, cioè un maschio ed una femmina; perchè in tal modo diventano più assidui, e per emulazione più vivi ed acri: d'altronde se l'uno, o l'altra si ammalano, il gregge non resta privo di cane. Attico guardava intorno come per dimandare se aveva omessa qualche cosa, e veggendo che no, Questo silenzio, io dico allora, annunzia che altri dee trattare il suo soggetto.

CAPITOLO X.

Dei pastori.

Per compiere quest'atto, è da parlarsi del numero dei pastori e delle loro qualità. *Cossinio.* Pel grande bestiame si ricercano uomini piuttosto di età avanzata, e pel piccolo, bastano anche i fanciulli. Deggiono poi i pastori essere più forti e degli uni e degli altri, quando hanno da passare per istrade rimote, strette e selvagge, e deggiono essere più forti di quelli che ogni giorno conducono il gregge dalla tenuta alla casa, o da questa su

quella. È per questo veggiamo nei boschi dei giovani per lo più armati, quando nelle campagne il gregge è condotto al pascolo non solo da fanciulli, ma ancora da fanciulle. Quelli che fanno pascolare ne' luoghi selvaggi, bisogna che di giorno tengano unite insieme tutte le gregge, affinchè pascolino unite: per contrario si fa che ogni gregge dorma separatamente. Bisogna che tutt' i pastori sieno soggetti a un solo ed unico sovrantendente al bestiame, che deve essere il più vecchio ed il più sperimentato degli altri, perchè più facilmente e volontieri obbediranno a quello che loro è superiore di età e di esperienza. Bisogna per altro che l' età non sia tale, che per la vecchiaia non possa sostenere le fatiche; perchè tanto i vecchi, quanto i fanciulli non sostengono facilmente le fatiche originate dalla difficoltà delle strade e dei monti alti e dirupati; al che debbono assoggettarsi quelli che conducono le greggie, particolarmente se sono di bestiame grosso e di capre, come animali che si dilettano di pascolare sulle rupi e nelle selve. Bisogna scegliere la forma di questi uomini, i quali debbono esser robusti, veloci, lesti ed agili nelle membra, onde non solo possano seguire il bestiame, ma ancora difendersi dalle bestie e dai ladri; debbono eziandio essere capaci d' innalzare de' pesi per caricare le bestie da soma, di correre e di lanciare. Non tutte le nazioni sono abili a quest'uo-

po; tali sono i Vascoli ed i Tordoli: per contrario i Galli sono molto acconci, e soprattutto per le bestie da soma. Vi sono quasi sei maniere per fare che i pastori passino legittimamente sotto un altro padrone: cioè andando al possesso di una legittima eredità, di cui facevano parte; ricevendoli, secondo le forme della *mancipazione*, da una persona, cui il diritto civile permette di trasferirne la proprietà; ovvero ricevendoli da chi può farne la cessione, e in presenza delle persone legali; acquistandone il dominio per diritto di possesso; comperandoli colla corona in testa, perchè sono di preda; ovvero comperandoli all' incanto, quando fanno parte di beni confiscati. Quando si vendono, il loro peculio suole, per diritto di accessione, appartenere al compratore, ovvero espressamente eccettuarsi. Il venditore stipulerà che l' uomo è sano, che non ha rubato ed apportato danni, e che in caso di evizione, promette di dare il doppio, o solamente il prezzo ricevuto, se così si conviene. Il cibo del giorno è da prendersi separatamente dai pastori presso il loro gregge, e la sera debbono cenare insieme sotto un solo sovrantendente. Questi debbe avere cura che tutti gli strumenti necessarj pei pastori e pel bestiame seguitino il gregge, e particolarmente quelli che spettano al vitto degli uomini e alla cura delle malattie del bestiame; per la qual cosa i proprietarj mantengono delle bestie da soma, o

delle cavalle, ovvero altri simili animali che possano portare sul loro dorso gli anzidetti strumenti. Quanto alla propagazione de' pastori, per quelli che dimorano sempre nella tenuta, si faccia in guisa che abbiano nella casa rusticana una compagna di servaggio, perchè il pastore non è molto dilicato nei suoi amori. Quelli poi che vivono nei boschi e che fanno pascolare il bestiame nei luoghi selvaggi, e che si difendono dalla pioggia non sotto le case di villa, ma sotto capanne fabbricate sul momento, bisogna, secondo il parere di molti, che abbiano delle donne per compagne, le quali accompagnino il gregge, ed apprestino il cibo ai pastori, onde attendano questi continuamente al loro dovere. Ma conviene che queste donne sieno robuste, non difformi, e che nel lavoro non la cedano agli uomini come si può vedere qua e là nell'Illirio, ove o fanno pascolare il bestiame, o raccolgono le legna pel fuoco onde cuocere il cibo, o fanno guardia agli istrumenti nelle capanne. Per la nutrizione de' figli asserisco che comunemente è meglio che esse sieno e madri e nutrici. In questo momento volge gli occhi a me, e dice: Appunto io t' intesi dire, quando ti portasti in Croazia, che tu vedesti delle mogli dei pastori, che portavano delle legna, e nello stesso tempo anche degl'infanti che allattavano; che alcune ne portavano uno, ed altre due; e che quest' esempio dimostra che le

nostre donne da parto, le quali per molti giorni giacciono dentro le zanzariere, sono deboli come il giunco; e perciò da disprezzarsi. Questo fatto, io gli rispondo, è certissimo; anzi v' è di più nell' Illirio; perchè, venuto il tempo che la donna gravida ha da partorire, essa non si discosta molto dal lavoro; e partorito che abbia, porta il nato ove era partita, cosicchè tu diresti che l' abbia piuttosto trovato, che partorito. Ivi si vede ancora, che sovente delle donne d' anni venti, e che in quel paese si chiamano vergini, senza andare contro l' uso, si prostituiscono avanti il matrimonio con chi piace loro, e che hanno la libertà di vagare senza compagnia a loro piacere, e di farsi anche ingravidare. *Cossinio.* Quanto alla sanità degli uomini, bisogna che il sovrantendente al bestiame abbia uno scritto relativo, affinchè possano essere medicati senza medico: per lo che non sarebbe al caso un uomo che non sapesse scrivere; e questi non potrebbe tenere il registro esatto dell' amministrazione del bestiame, per renderne conto al proprietario; nè potrebbe eseguire simili cose con intelligenza. Riguardo al numero dei pastori, alcuni sogliono averne un maggiore, ed altri un minor numero. Io, per ottanta pecore di lana grossa, mantengo un pastore; ed Attico, uno per cento delle stesse. Nelle gregge composte di molte teste, come quelle di alcuni che le fanno di mille,

facilmente si può diminuire il numero degli uomini, di quello che nelle piccole, come sono appunto quelle di Attico, e le mie; perchè le mie sono di settecento teste, quando che io credo che tu le faccia di ottocento, e che ugualmente di me assegni un ariete a dieci pecore. Per un gregge di cinquanta cavalle, bastano due uomini. Ognuno dei primi e dei secondi debbe avere a sua disposizione una cavalla addomesticata, per condurre le cavalle in que' luoghi, ove si sogliono rinserrare nelle stalle, ovvero ove si sogliono condurre a passare la state, o l'inverno, come ordinariamente si fa nella Puglia e Basilicata.

CAPITOLO XI.

Del latte, del formaggio e della lana.

Poichè abbiamo soddisfatto alla nostra promessa, dic'egli separiamoci. Il faremo, soggiungo io, quando tu abbia trattato, come si è convenuto di sopra, del frutto straordinario che si trae dal bestiame; cioè del latte, del formaggio e del tosare. Il latte tra tutti i cibi, e specialmente parlando di fluidi, è quello che nodrisce di più: il pecorino è il primo, ed il secondo il caprino. Quello che più di tutti purga, è quello di cavalla, poi di asina, indi di vacca, e finalmente quello di capra. Ma le pro-

prietà di queste differenti specie di latte sono varie, secondo la differenza de' pascoli, la natura del bestiame, e il tempo in cui si munge. Differisce in ragione del pascolo, secondo che il bestiame mangia orzo, paglia, o del foraggio secco e solido. Differisce poi nel purgare, se la bestia avrà mangiato dell'erba verde; e molto più se avrà mangiato di quell'erbe che prese internamente sogliono purgare i nostri corpi. Riguardo alla natura del bestiame, si troverà esser migliore quel latte ch'è tratto da bestie sane e che non sono ancora vecchie, di quello che si traesse da bestie ammalate, o vecchie. Rispetto al tempo di mungere il latte, l'ottimo è quello che non si munge molto tempo dopo il parto, nè subito dopo il parto. I formaggi più nutritivi sono quelli di latte di vacca, ma sono più difficili a digerirsi; vengono poi quelli di pecora: quelli di capra nodriscono meno degli altri, ma più facilmente si digeriscono. V'è anche differenza tra i formaggi molli e recenti, e quelli che sono secchi e vecchi. Quando sono molli, nodriscono di più, e non si arrestano nel ventricolo; ed il contrario succede, quando sono vecchi e secchi. Si comincia a fare il formaggio dal levare delle plejadi in primavera sino alle plejadi della state. Per farlo in tempo di primavera, si mungono gli animali nella mattina, e a mezzodì nelle altre stagioni, quantunque altrove non si faccia lo stesso, secondo la differenza

dei luoghi e dei pascoli. Per coagulare due *congii* di latte, vi si mette dentro la grossezza di un' oliva di presame. Il caglio di lepre e di becco, è migliore di quello di agnello. Alcuni invece di presame, usano del latte ch' esce dai rami del fico, e dell' aceto, ovvero altre cose. I Greci chiamano il latte di fico ora ὀπὸν ora δάκρυον. Non negherò io dico, che per questa ragione i pastori abbiano piantato il fico presso la cappella della dea Rumina, poichè ivi sogliono sacrificare del latte e degli animali lattanti, invece di vino e di animali di due denti; essendochè le mammelle si chiamano *rumis*, ovvero sia, come dicevano gli antichi, *rumina*; e da qui è nato ancora che gli agnelli lattanti si chiamano *subrumi* da *rumi*. *Cossinio*. Suolsi spargere del sale sopra il formaggio: il fossile però è migliore del marino. Intorno al tosare le pecore, esamino prima di cominciare, se hanno della rogna, o delle ulcere, affinchè, se sia d' uopo, si medichino prima di tosarle. Il tempo della tosatura è tra l' equinozio di primavera ed il solstizio, e quando cominciano a sudare le pecore: e appunto per questo sudore la lana appena tosata, si chiama *sucida*. Nel medesimo giorno che si sono tosate le pecore, si fregano con vino ed olio: alcuni vi uniscono anche della cera bianca e del grasso di porco. E se si sono tosate pecore che si sogliono coprire con pelle, si frega questa internamente coll' indicata

mescolanza, e nuovamente si coprono. Se si feriscono, nell' atto di tosarle sopra la ferita si fa colare della pece. Le pecore di lana grossa, si tosano verso la raccolta dell' orzo; ed in altri luoghi verso il tagliamento del fieno. Alcuni le tosano due volte all' anno, come fanno quelli della Spagna citeriore, cioè le tosano ogni sei mesi. Fanno una doppia tosatura, appunto perchè credono di raccogliere maggiore quantità di lana: per la stessa ragione alcuni tagliono i prati due volte all' anno. I più diligenti sogliono mettere sotto le pecore che tosano, delle piccole coperte, onde non si perda alcun fiocco di lana. Per quest' operazione si scelgono giorni sereni; e si fa verso la quarta ora del giorno sino alla decima, perchè tosando la pecora nel tempo dell' ardore del sole, essa suda; e perciò la lana diventa più molle, più pesante e di miglior colore. La lana tosata e ridotta in globi, è chiamata da alcuni *vellera*, e da altri *velumina*. Dalle quali voci si può raccogliere che prima si è trovato il modo di strappare la lana, e poi di tosarla. Quelli che anche al presente la strappano, sogliono tenerle digiune per tre giorni, perchè quando sono languide e deboli, le radici della lana sono meno attaccate. Di fatti dico io i barbieri, per quanto si dice, sono venuti in Italia la prima volta della Sicilia quattrocento cinquantaquattro anni dopo la fondazione di Roma, come trovasi scritto in un monumento pub-

blico nel tempio di Ardea, dal quale si raccoglie che sono stati condotti in Roma da P. Titinio Mena. Che i Romani non sieno stati anticamente barbieri, lo dimostrano le statue degli antichi, parecchie delle quali hanno i capelli ed una lunga barba. *Cossinio,* ripiglia il discorso: siccome la pecora somministra il frutto della lana pei vestiti; così la capra somministra i peli per la marina, per le macchine da guerra. che lanciano i corpi da lungi, e per gli strumenti degli artigiani. Vi sono alcune nazioni, le quali si vestono colle pelli di questi animali, come quelli di Getulia e di Sardegna. Quest' uso, per quanto apparisce, era in vigore anche presso gli antichi Greci perchè i vecchi nelle tragedie, a motivo di queste pelli, si chiamano διφθεριαι; e parimente si chiamano così anche nelle commedie quelli che lavorano alla campagna, come raccogliesi dal giovane nell' Ipobolimeo di Cecilio e dal vecchio nell' Eautontimorumeno di Terenzio. Nella maggior parte della Frigia si tosano le capre, perchè hanno peli lunghissimi; e da di là si si portano in Roma delle manifatture di questi peli, che si chiamano *Cilicia.* Ma perchè tale tosatura si è prima eseguita in *Cilicia,* così a quelle manifatture si è aggiunto il nome di *Cilicie.* Così egli disse; nè fuvvi alcuno che censurasse quanto aveva detto. In questo un liberto di Vitulo, che dai giardini era arrivato in città si accosta a me, e dice: Io sono

stato spedito per voi, e andava alla vostra casa per pregarvi di non accorciare il giorno di festa, e di portarvi per tempo presso il mio padrone. Partimmo dunque, o mio caro Nigro Turranio, Scrofa ed io verso gli orti di Vitulo; e gli altri parte si portarono alla propria casa, e parte presso Menate.

LIBRO TERZO

CAPITOLO PRIMO

Dell' ingrassare gli animali che si nodriscono nell' interno delle case di villa.

Siccome si contano due generi di vita adottati dagli uomini, o Q. Pinnio, cioè la villereccia e l' urbana, così non v' ha dubbio che queste non sieno distinte tra di loro non solo per la differenza di luogo, ma anche per quella del tempo, cui sale la loro origine: di fatti la campereccia è di lunga mano più antica, perchè fuvvi un tempo, in cui gli uomini coltivavano i campi, senza che vi fossero città. E vaglia il vero, la più antica città della Grecia, secondo la tradizione, è Tebe nella Beozia, che è stata fabbricata dal re Ogige, come la più antica del territorio romano è Roma, ch' è stata fabbricata dal re Romolo; (perchè soltanto adesso, e non è già al tempo in cui scriveva Ennio, si può dire con verità che sono settecento anni, un poco più, un poco meno, dacchè sotto gli auspicj augusti è stata fabbricata l' inclita città di Roma). Quantunque si

dica che Tebe sia stata fabbricata avanti il diluvio di Ogige, si può non ostante far salire la fondazione di questa città a duemila e cento anni all' incirca. Ma se questa antichità si confronta col principio della coltivazione de' campi, e quando gli uomini abitavano sotto capanne e tuguri, senza sapere cosa si fosse un muro, od una porta, gli agricoltori precedono di uno smisurato numero di anni gli abitanti di città. Nè ciò debbe recare maraviglia, perchè i campi ci sono stati dati dall' autore della natura, e perchè le città sono state fabbricate dall'arte umana. E tanto ciò è vero, che si accerta che non sono più di mille anni dacchè in Grecia sono state trovate tutte le arti, quando che non si può determinare un tempo, in cui non vi sieno stati sulla terra campi suscettibili di coltivazione. Nè solo la cultura de' campi è il più antico genere di vita, ma anche il migliore. E per questo, non senza ragione i nostri maggiori facevano che i cittadini passassero dalla città alla villa, e perchè in tempo di pace venivano nodriti dai contadini romani, e perchè in tempo di guerra erano difesi dai medesimi. Non senza ragione davano alla Terra indistintamente il nome di Madre e di Cerere; e credevano che quelli, i quali la coltivavano, conducessero la vita la più innocente e più utile, e che questi fossero i soli ch' erano rimasti della stirpe

del re Saturno. Un' altra prova dell' antichità della coltura de' campi si desume da ciò, che *Initia*, si chiamavano specialmente quei sacrifizj che si offerivano a Cerere. Nemmeno il nome di *Thebæ* indica che sia questa città più antica dei campi; perchè cotal nome non le fu imposto in grazia del suo fabbricatore, ma per una certa specie di terra. Di fatti nell' antica lingua, e nella Grecia gli Eolj che sono usciti dalla Beozia, danno, senza aspirazione il nome di *Tebæ* alle colline. Parimente i Sabini che abitano un paese, ove i Pelasgi vennero dalla Grecia, anche oggidì chiamano in tal modo i colli: del che se ne vede un vestigio nel territorio Sabino, nella via Salaria, non lungi da Rieti, ove si chiama *Thebæ* un colle lungo mille passi. L' estrema povertà ha fatto che l' agricoltura nella sua origine fosse indivisa, e che quelli, i quali erano nati da pastori seminassero e facessero pascolare il medesimo terreno; ma dopo che si arricchirono, divisero il loro patrimonio; e quindi ne venne che alcuni furono chiamati pastori, ed altri agricoltori. I pastori per altro vanno divisi in due classi, quantunque nessuno fino ad ora le abbia ben distinte; comprendendo la prima l' ingrassare gli animali nell' interno delle case di villa, e l' altra l' ingrassarli nella campagna. Questa è nota e nobile, e si chiama *Pecuaria*; ed a quest' effetto gli uomini molti ricchi o prendono in affitto, o comprano dei

boschi a pascolo. L'altra, cioè il pasturare gli animali dentro la casa, perchè è sembrata umile e bassa, è stata aggiunta da alcuni all'agricoltura; nè per quanto io so, è stata trattata da alcuno in tutte le sue parti. E siccome io sono persuaso che nell' economia rurale hannovi tre strade per procurarsi de' frutti, cioè l'agricoltura, il pasturare il bestiame, e l'ingrassare gli animali dentro le case di villa; così ho stabilito di scrivere tre libri. E perchè ne ho già scritti due, il primo de' quali, che versa sopra l'agricoltura, l'ho intitolato a Fundadania mia moglie, ed il secondo, che tratta del pasturare il bestiame, a Turranio Nigro; non mi resta che il terzo, il quale ha per oggetto i frutti che si traggono dall'ingrassare gli animali nel ricinto della casa rusticana, e che ho deliberato d'indirizzare a te, cui il doveva in ispecialità intitolare e per la nostra vicinanza e per lo squisito tuo gusto. E possedendo tu una casa di campagna stimabile e per l'intonaco interno delle muraglie e per gli eleganti pavimenti di pietra, hai creduto che potesse esservi una mancanza, quando le pareti non fossero anche fornite di libri. Io pure, a oggetto di contribuire, per quanto è in me, che sia più elegante per parte dei frutti che potrai ritrarne, che bel fabbricato, ti spedisco quest'opera; per comporre la quale ho dovuto richiamarmi alla memoria i discorsi che ebbi unitamente ad altri intorno al

modo di rendere perfetta una casa villereccia. Da quanto segue adunque comincerò a ripigliare questi discorsi.

CAPITOLO II.

Della perfetta casa rusticana.

Dopo che da Q. Assio senatore della mia tribù, e da me si diede il voto nei Comizj per l'elezione degli Edili per quel candidato che ci stava a cuore; e volendo noi essere a portata di accompagnarlo a casa: Vuoi tu, mi dice *Assio*, che in tanto che si separano e si numerano i voti, ci mettiamo, ora che il sole abbrucia, piuttosto all'ombra della pubblica casa villereccia, che al coperto sotto la privata casuccia del candidato? Io sono persuaso, gli risposi, che sia vero non solo quanto si dice che un cattivo consiglio è pessimo per chi lo dà, ma ancora che il buon consiglio è salutare, e per chi il dà, e per chi il ricusa. Ci portammo dunque alla casa villereccia, ove trovammo Appio Claudio augure, sedente sopra uno scagno, ed in atteggiamento di dare dei consigli, se il bisogno l'avesse ricercato. Sedeva alla sua sinistra Cornelio Merula di famiglia consolare, e Fircellio Pavo di Rieti; ed alla destra sedeva Minuzio Pica, e M. Petronio Passero. Accostatici ad Appio, *Assio* gli dice sorri-

dendo: Vuoi riceverci nella tua uccelliera, ora che siedi tra gli uccelli? Al che rispose: Io vi riceverò, e particolarmente te, che alcuni giorni sono nella tua casa villereccia di Rieti presso il lago di Piediluco mi facesti mangiare degli uccelli forestieri, de' quali ne ho ancora il gusto in bocca, allora quando mi portava ad aggiustare le differenze che erano insorte tra quelli di Terni e di Rieti. Per altro questa, soggiunge egli (quantunque i nostri maggiori abbiano fabbricato piuttosto con ineleganza, non è forse più semplice e migliore di quella elegante e forbita casa che tu possiedi nel territorio di Rieti? Vedi tu qui alcuna opera di legno di cedro e di oro? Ci vedi forse brillare l' armenio, o il minio? o finalmente opere intarsiate, o pavimenti di pietra? In questa v'è tutto il contrario, quantunque sia comune a tutto il popolo romano, e quella appartenga soltanto a te: questa serve di ritiro ai cittadini che escono dai Comizj, non che a tutti gli altri; e quella non serve di ritiro che alle cavalle ed agli asini. Questa inoltre è di una utilità relativa all'amministrazione della Repubblica, perchè qui si conducono le coorti avanti i consoli, che ne fanno la scelta ove queste fanno la mostra delle loro armè, ed ove i censori fanno passare il popolo per farne la numerazione. Ma ripiglia *Assio*, quale credi tu che sia più rozza ed inelegante, questa tua situata nell' estremità del campo di

Marte, e che accoppia in se una magnificenza ed una splendidezza, cui non istanno a paraggio tutte quelle di tutti gli abitanti di Rieti insieme, perchè è ornata di pitture non solo, ma ancora di statue; ovvero la mia, ove non v'è alcun vestigio di Lisippo, o di Antifilo, ma sibbene ove per tutto si trovano le tracce dell'agricoltore e del pastore? Se non può darsi una casa rusticana senza un gran fondo di terra ben coltivata; e perchè mai questa tua è priva di terre, di buoi e di cavalle? Finalmente questa tua casa in che mai rassomiglia a quella che possedeva il tuo avo ed il tuo bisavo? Di fatti nella tua non si vede, come in questa dei tuoi maggiori, nè fieno secco sopra il fenile, nè vendemmia in cantina, nè messe sul granaio. Certamente che non ogni edifizio, il quale sia posto fuori della città, è da dirsi una casa campereccia, come non lo sono nemmeno gli edifizj di quelli che gli hanno fabbricati fuori della porta del popolo, o fuori della porta degli Emilj. *Appio* gli dice sorridendo: poichè io ignoro cosa sia una casa di campagna, vorrei che tu me lo insegnassi, affinchè non m'inganni per ignoranza ora che voglio comprarne una nel territorio di Ostia da M. Seio. Che se gli edifizj, i quali non rinchiudono asini, com'è appunto quel tuo che mi mostrasti, e per cui pagasti quattrocentomila sesterzj, non sono case di villa temo che invece di comprare una tal casa, faccia

acquisto nel lido di Ostia di una semplice casa di Seio. E per questo L. Merula mi fece nascere il desiderio di possederla, dicendomi che nessuna casa di campagna, in cui sia entrato, lo dilettò maggiormente di questa, allorchè stette parecchi giorni presso Seio, quantunque ivi non abbia trovato nè quadri, nè statue di bronzo, o di marmo, o molto meno torchi, vasi per la vendemmia, orci da olio, o macinatoi. *Assio* guarda *Merula* e gli dice: E qual sorta di edifizio è codesta casa, priva com'è di ornamenti di città e degli attrezzi rurali? *Merula* gli risponde: Forse che non sarà una casa campereccia quella che possiedi all' angolo di Velino, quantunque non abbia mai veduto pittore e imbiancatore, ugualmente di quell' altra che hai nella campagna di Rosea, le di cui muraglie sono elegantemente intonacate, e di cui ne hai comune la proprietà coll' asino? Ed avendo fatto segno *Assio* che tanto era una casa da villa quella che era semplice, quanto quella che era elegante, interrogò *Merula* quale conseguenza quindi fosse egli per trarne. Quale conseguenza? dice *Merula*: che se è da commendarsi la tenuta che possiedi nella campagna di Rosea pei pascoli, e se a buon diritto essa si chiama una casa di villa, perchè ivi pascola il bestiame e gli si dà la stalla; per una pari ragione si debbe chiamare ugualmente casa di villa ogni edifizio, da cui si traggano frutti considerabili;

mercè i pascoli. Che importa di fatti che i frutti si traggano dalle pecore, o dagli uccelli? Forse che trovi più dolci i frutti che ritrai dai buoi, animali che generano le api, che quelli delle api, quando li lavorino negli alveari presso la casa rusticana? Forse che quegli che condisce le carni porcine, vende a più caro prezzo i verri, appunto perchè sono nati nella tua casa di villa, di quello che Seio venda i cinghiali a quelli che vendono il companatico? Ma chi mi vieta, dice *Assio*, di avere queste api nella mia casa di villa di Rieti? E sarà vero che soltanto Seio faccia il miele siciliano, e che nel territorio di Rieti non se n'abbia che di corso? Che presso Seio i cinghiali diventino pingui, perchè nodriti di ghiande comprate, e che presso me si smagriscano, perchè nodriti di ghiande non comprate? *Appio* gli risponde: *Merula* non nega punto che anche presso te non si possano ingrassare gli animali, egualmente che presso Seio: io posso per altro accertare di avere veduto altramenti. Havvi due specie di nodrimenti; l'una campestre che comprende il bestiame; l'altra casalinga, ed abbraccia le galline, i colombi, le api e gli altri animali che soglionsi alimentare nella casa di villa. Di questa ultima specie ne parlò Magone cartaginese, Cassio Dionisio, ed altri pure ne parlarono in particolare e qua e là nelle loro opere. Pare che Seio li abbia letti; e perciò egli da tali

nodrimenti procurati, da una sola casa da villa trae maggiori frutti, di quello che facciano gli altri da tutto un podere. Ciò è certo, dice *Merula;* perocchè presso Seio vidi delle numerose truppe di oche, di galline, di colmbi, di grù, di pavoni, come anche dei ghiri, dei pesci, dei cinghiali, ed altre specie di animali; dalle quali cose, come raccontò a Varrone ed a me il liberto di Seio, che ci accolse in casa in mancanza del suo padrone, ci diceva che dai registri ch' ei teneva di questo ramo di economia rurale, constava che Seio ne traeva una rendita annuale di più di cinquantamila *sestertii*. *Assio* maravigliandosi, io gli dissi: Tu conosci certamente la tenuta che mia zia materna possiede nel territorio dei Sabini, e che trovasi ventiquattro miglia lontana da Roma sopra la via salaria. E perchè no? dic' egli: ivi sono solito fermarmi sul mezzodì, quando nella state vado da Roma a Rieti, e soggiornarvi la notte nell' inverno, quando da Rieti ritorno a Roma. Ma, aggiunsi io, posso assicurarti che in questa casa di villa havvi un' uccelliera, da cui sono usciti in un anno cinquemila tordi, ognuno de' quali è stato venduto tre *denarii;* e per conseguenza questo solo oggetto della casa di villa ha fruttato in quell' anno sessantamila *sestertii*, vale a dire il doppio di quello che frutta il tuo podere di Rieti di dugento *jugera*. Che dici? ripiglia *Assio* sessantamila *sestertii!* sessantamila! sessantamila!

tu mi burli. Sì, ripiglio io, sessantamila. Ma acciocchè tu giungessi a fare un simile colpo, ti sarebbe mestieri o un solenne banchetto, od un qualche trionfo, come fu quello di Scipione Metello, o le cene di una comunità, le quali, quando sono frequenti, incariscono le vettovaglie sul mercato. Mi persuado altresì che in tutti gli altri anni ne ritrarrai questa medesima somma; mi lusingo che la uccelliera non mancherà di darti questo frutto; ed accaderà che i costumi del secolo t'ingannino rare volte nelle tue speranze. Di fatti qual è quell'anno, in cui tu non vegga banchetti pubblici, o trionfi, o banchettare le comunità, le quali, perchè ora si sono moltiplicate, rincariscono le vettovaglie? Aggiungi, dice *Merula*, che il lusso è tale, che si può dire essere quasi quotidiani i solenni banchetti dentro le porte di Roma. L. Albuzio, uomo, come sapete, dottissimo, e le cui satire hanno del carattere Luciliano, non diceva forse che la sua tenuta nel territorio albano era sempre superata dai nodrimenti degli animali nella casa di villa; poichè quella non gli fruttava nemmeno diecimila *sestertii*, quando chè questa gliene rendeva più di ventimila. Diceva ancora, che se avesse potuto fabbricare la casa di villa presso il mare, ed in luogo di suo piacere, si sarebbe procurata una rendita oltre centomila *sestertii*. Dimmi: non è forse vero che M. Catone accettò ai giorni nostri la tutela di Lucullo,

e che dalla vendita del pesce delle peschiere di questo abbia tratto quarantamila *sestertii?* Mio caro *Merula*, dice *Assio*, pregoti di accogliermi quale scolare, ed insegnarmi l'arte di nodrire gli animali nel ricinto della casa di villa. *Merula* gli risponde: Anzichè darò principio non sì tosto che mi avrai promesso il mio *Minerval*, cioè un pranzo. *Assio* dice: Io acconsento a ciò anche in oggi, anzi sovente ti farò mangiare degli animali nodriti in quella guisa che tu m' insegnerai. *Appio* ripiglia: Sono persuaso che non sì tosto moriranno nelle truppe degli animali così nodriti de' pavoni, o delle oche, che me li farai mangiare. *Assio* gli risponde: Che importa che si mangino gli uccelli, od i pesci morti naturalmente, perchè non si mangiano se non quando sono morti? Ma pregoti, o *Merula*, gli dice, d'iniziarmi nell'arte di nodrire gli animali nell'interno della casa di villa, e di espormi tutti gli oggetti, sui quali si aggira, non che i metodi di praticarla. *Merula* di buon animo così principia.

CAPITOLO III.

Degli animali che si possono nodrire o nell'interno della casa di villa, o intorno la medesima.

Bisogna prima che il proprietario sappia quali bestie può nodrire e far pascolare nell' interno di

uno casa di villa, o ne' suoi contorni, onde ne tragga profitto e diletto. Quest'arte abbraccia tre oggetti: le uccelliere, i leporarj; le peschiere. S'intende nel nostro secolo per uccelliera un luogo dentro la casa di villa, ove suolsi nodrire ogni specie di volatile. Per leporarj tu non devi intendere quelli che così chiamavano i nostri antichi, ne' quali mettevano soltanto le lepri, ma tutti i recinti che sono annessi alla casa di villa, e che rinchiudono in se degli animali che si nodriscono. Similmente per peschiere intendo quelle vasche d'acqua dolce, o salsa, che sono vicine alla casa di villa, e che rinchiudono in se dei pesci. Ognuno di questi oggetti si suddivide almeno in due classi; cosicchè nella prima v' entrano gli animali, cui basta la terra, come i pavoni, le tortore, i tordi; e nella seconda quelli che oltre la terra ricercano anche l'acqua, come le oche, le sarchetole e le anitre Del pari l'altro oggetto che appartiene alla caccia, si divide altresí in due classi; la prima delle quali comprende i cinghiali, le capre salvatiche, le lepri; e l'altra quegli animali che si allevano parimente fuori della casa di villa, come le api, le lumache, i ghiri. Il terzo oggetto che abbraccia gli acquatili, si divide egualmente in due classi, perchè parte dei pesci si nodriscono nell'acqua dolce, e parte nella salsa. È da trattarsi adunque di queste sei parti. Per ognuno dei tre oggetti bisogna appre-

stare parimente tre specie di artefici, cioè uccellatori, cacciatori, pescatori, ovvero da questi bisogna comperare quanto fà d'uopo, affinchè colla diligenza de' tuoi schiavi tu possa provvedere a questi animali dal concepimento fino al parto, nodrire ed ingrassare i loro figli fino a che sieno in istato di essere portati sul mercato. Bisogna ancora allevare nel recinto della casa villereccia alcuni animali, come i ghiri, le lumache e le galline, quali non si prendono colle reti dell' uccellatore, del cacciatore e del pescatore. Intorno a quest' oggetto, gli uomini si sono primieramente occupati di quegli animali che si hanno nell'interno della casa villereccia; imperocchè gli auguri romani non sono stati soltanto i primi che siensi serviti di polli negli auspizj, perchè anche i capi di casa ne ebbero nelle loro campagne. Dopo si volsero ai recinti chiusi di muri in vicinanza alla casa rusticana a motivo della caccia; e gli alveari si eccettuarono; perchè le api in principio erano assuefatte a stare sotto il tetto dei portici della casa campestre. In terzo luogo si occuparono in fare delle peschiere di acqua dolce, nelle quali si gittarono i pesci presi nei fiumi. In tutti questi tre oggetti si considerano due stati: lo stato de' nostri antichi, che si limitava alla frugalità; e quello, cui il lusso de' posteri diede sì grandi aumenti. Di fatti nel primo ed antico stato del primo oggetto, i nostri antichi non destinarono che

due luoghi pei volatili; un luogo basso pel cortile, nel quale nodrivano le galline; ed i frutti di queste erano le uova ed i pulcini; ed un luogo elevato, come le torri, o il tetto dell'edifizio, ove mettevansi le colombe. Per contrario oggidì si è cangiato nome al luogo destinato agli uccelli, perchè si chiama *ornithon;* e questo appresta cibi più delicati al palato del proprietario; ed ora i tordi ed i pavoni albergano in edifizj più grandi di quelli che una volta occupavano le intere case di villa. Parimente riguardo al secondo oggetto, cioè al leporario, il padre tuo, o Assio, non vide certamente in questi altri animali da caccia, fuorchè i leprettini. Effettivamente allora il parco non era tanto grande, quanto oggidì, perchè ora si cingono di muri molte *jugera* di terreno, affinchè possano contenere molti cinghiali e molte capre salvatiche. Forse che, mi dice, allora quando tu comprasti da M. Pisone le tenuta di Frascati, non vi erano nel parco molti cinghiali? Quanto al terzo oggetto, non è forse certo che allora non v'erano che peschiere di acqua dolce, e che queste non albergavano altri pesci, fuorchè gli *squali* ed i *muggini?* Havvi per contrario oggidì un solo Rhinton, il quale non dica ad alta voce che vuole ed una peschiera piena di quei pesci, ed una piena di rane? Filippo essendo andato ad alloggiare a Cassino presso Ummidio, ed avendogli questi apprestato un bellissimo pesce

lupo che avera pescato nel tuo fiume, dopo che l'ebbe assaporato e sputato, non disse: Muoia se non l'ho preso per un pesce? Il lusso del nostro secolo altresì ha esteso i parchi, ed ha prolungato sino al mare le peschiere, ed in queste si sono trasportate molte truppe di pesci marini. A questi pesci forse non debbono il loro nome Sergio Orata, e Licinio Murena? E chi non conosce per la loro celebrità le peschiere di Filippo, di Ortensio, e dei Luculli? *Merula.* Dimmi, o Assio, da quale parte vuoi tu che io principj?

CAPITOLO IV.

Degli uccelli in generale.

Quanto a me, dice Assio, amo meglio, come si dice, restare dopo le *principia*, vale a dire vederti cominciare piuttosto dai presenti tempi, che dai passati, perchè i pavoni fruttano più delle galline. Non ti dissimulerò per altro che voglio che tu cominci dalle uccelliere, perchè i tordi guadagnarono questo nome; e il frutto di sessantamila *sestertii* che Fircellina ritrasse da questi, mi fa ardere di voglia di possederne. *Merula* dice: Hannovi due specie di uccelliere; una che è da piacere, com'è quella che il nostro Varrone qui presente ha fabbricata sotto Cassino; e di questa molti

ne sono amanti: l'altra è da frutto: questa è prescelta dai venditori di commestibili: anzi alcuni hanno a quest' oggetto de' luoghi chiusi in città, e alla campagna soprattutto nel territorio sabino, ove le affittano, perchè ivi sono frequenti i tordi, a motivo della qualità del terreno. Lucullo dall' unione di queste due specie, ha dato origine ad un' altra uccelliera, come ha fatto nel territorio di Frascati, ove nell' interno dell' uccelliera e sotto il medesimo tetto ha fabbricato un tinello, affinchè potesse mangiare morbidamente, e vedere dei tordi cotti disposti sul piatto, nel mentre che altri imprigionati volavano d' intorno le finestre. Ma questo trovato non si è accolto; perchè lo spettacolo che offrono questi uccelli che volano tra le finestre, non ricrea tanto la vista, quanto sono ammorbate le narici riempiute di un odore sì stravagante.

CAPITOLO V.

Dei tordi.

Ma come parmi che tu voglia, o Assio, dirò primieramente di quell' uccelliera che si fa per trarne frutto, e da cui si traggono i tordi ingrassati; non già di quella, in cui si mangiano. Si fa dunque una cupola (ovvero un peristilio coperto di

tegole, o di una rete) grande, nella quale si possano rinserrare alcune migliaia di tordi e di merli. Quelli che vogliono, vi aggiungono inoltre degli altri uccelli, i quali, quando sono ingrassati, si vendono a caro prezzo, come gli ortolani e le quaglie. Si fa venire l'acqua in questa sala a volta per mezzo di un canale, e si fa passare in piccioli canali serpeggianti, perchè in tal modo possono facilmente nettarsi; laddove se l'acqua si spargesse in largo, di leggeri si sporcherebbe, e non sarebbe buona a beversi. Bisogna che l'acqua caduta esca fuori per mezzo di un canale, affinchè gli uccelli non patiscano pel fango. Bisogna che la porta sia bassa e stretta e sulla forma di quelle che si chiamano *cochleae* negli anfiteatri destinati ai combattimenti dei tori. Le finestre hanno da essere poche, e disposte in guisa, che non si veggano nè alberi, nè uccelli al di fuori, perchè la veduta di questi e di quelli farebbe smagrire di desiderio gli uccelli rinserrati. Ha da esservi tanta luce, quanta fa mestieri agli uccelli per vedere ove possano reggersi in piedi, ove siavi il cibo e l'acqua. S'intonacherà con diligenza con un intonaco reso liscio l'esterno giro delle porte e delle finestre, acciocchè per ivi non possa avere ingresso nè sorcio, nè alcuna altra bestia. Si ficcheranno molti pali dentro ed intorno le pareti interne di questo edifizio, sopra i quali possano poggiarsi gli uccelli: inoltre si pianteranno

in terra delle pertiche ma obbliquamente. cosicchè la loro estremità superiore tocchi la parete: sopra queste se ne attaccheranno delle altre trasversalmente, che saranno tra di loro parallele e poco distanti, come sono a un dipresso i cancelli dei teatri. Quanto al cibo dei tordi, loro si daranno delle masse formate specialmente di fichi misti alla farina: inoltre si daranno ad essi di quei grani che sogliono mangiare, e particolarmente quelli che mangiano con avidità. Venti giorni avanti di levarli dall' uccelliera. si darà ad essi maggiore copia di cibo, e si comincerà a nodrirli con farina più sottile. In questo edifizio ed in questa grán gabbia sianvi, oltre le pertiche, alcuni tavolati. Accanto a questo, si fabbrica un' uccelliera più piccola, nella quale il custode degli uccelli suole serbare quelli che sono morti, onde rendere al proprietario un conto esatto dei medesimi. Quando occorre levarne dall' uccelliera, si traggono fuori i buoni, e si mettono nella picciola che vi è attaccata, che ha una porta più grande della prima, e che nello stesso tempo è anche più lucida: questa picciola si chiama *seclusorium*. Quando ivi si sono fatti passare quegli uccelli che si sono voluti estrarre dall' uccelliera, tutti si ammazzano, ma di nascosto; perchè se gli altri vedessero queste uccisioni, si dispererebbero, e morrebbero; il che non piacerebbe al venditore. Sonovi degli uccelli di passaggio, che

partoriscono dei figli, come le cicogne nelle campagne, e le rondinelle sotto il tetto; ma non è lo stesso dei tordi, i quali non generano qui nè in un luogo, nè in un altro: e quantunque i tordi si chiamino *turdi* con nome mascolino, non è per questo da dirsi che non vi sieno anche delle femmine, come non è da dirsi che non vi abbiano dei merli maschi, quantunque portino un nome femminino cioè *merulæ*. Inoltre gli uccelli sono parte forestieri, come le rondinelle e le gru; e parte nativi, come le galline e le colombe: della prima specie sono i tordi, i quali tutti gli anni volano in Italia da oltramare verso l'equinozio autunnale, e ritornano d'onde sono partiti verso quello di primavera. In un altro tempo comparisce in Italia un numero sterminato di tortorelle e di quaglie, il cui passaggio si osserva nelle vicine isole di Ponza, di Palmarola e di S. Maria, ove soggiornano pochi giorni, a oggetto di riposarsi, allora quando vengono in Italia; ed ove del pari soggiornano, quando abbandonano l' Italia per ripassare il mare. *Appio* dice ad Assio: se porrai cinquemila uccelli in un' uccelliera, e che siavi qualche pubblico banchetto, od un trionfo, potrai tosto dare ad interesse quei sessantamila *sestertii* che tu sospiri. Indi volgendosi a me: Descrivimi quell'altra specie di uccelliera che, per quanto si dice, hai formata per piacere presso Cassino, e nella costru-

zione della quale si pretende che tu abbia di lunga mano superato non solo il tuo modello, cioè M. Lenio Strabone, inventore di queste uccelliere, e che fu il primo a Brindisi (ove mi accolse qual ospite) a rinserrare ed a nodrire in un gabinetto fatto a peristilio e coperto di reti degli uccelli; ma ancora quella che si ammira nell'amplissimo edifizio di Lucullo posto nel territorio di Frascati. Tu sai, gli dissi, che ho presso la città di Cassino un fiume che passa per la mia casa di villa, e che ha un'acqua chiara e profonda: le ripe sono di pietra; è largo cinquantasette piedi, e si passa dalla casa di villa all'isola per mezzo di ponti: è lungo novecentocinquanta piedi, e si dirige dall'isola verso lo studio: questa è situata nella parte più bassa del fiume, ove se ne unisce un altro. Nella parte superiore del fiume e lateralmente alle ripe, havvi un passeggio scoperto, largo dieci piedi. Tra questo passeggio e la campagna è situata la mia uccelliera, rinchiusa a destra ed a sinistra da alte mura, le quali lasciano tramezzo un luogo per l'uccelliera, ch'è (che rappresenta a un dipresso una tavoletta da scrivere fornita di una testa rotonda) di forma quadrato, largo quarantotto piedi, lungo settantadue, e che nella parte rotonda ha ventisette piedi di più. Inoltre il passeggio è delineato in maniera di formare come il margine inferiore della tavola, ed è disgiunto dall'uccelliera: nel

mezzo del passeggio havvi un ingresso che conduce nell'area dell'uccelliera. La principale facciata ha lateralmente a destra ed a sinistra un portico regolare, le cui colonne anteriori di pietra hanno tramezzo dei piccioli alberi e poco alti. La sommità dei muri laterali a destra dell'architrave interno del portico, è coperta da una rete formata di filo di canape; ed un'altra simile rete pende dall'architrave sino al piedestallo continuo. Queste sono le gabbie piene di ogni specie di uccelli, ai quali si dà il cibo attraverso la rete, e la bevanda è loro somministrata per mezzo di un ruscelletto. A qualche distanza dalla faccia interna del piedistallo continuo (tanto da quella che è dall'ingresso principale sino al muro a destra, quanto da quella che è da questo medesimo ingresso sino al muro a sinistra), cominciano due peschiere poco larghe, ma allungate, e situate in direzione contraria a quella del portico: queste si estendono sin presso l'estremità della parte quadrangolare del piano. Tra queste due peschiere havvi un sentiere tanto largo, quanto basta per poter passare oltre il piano quadrangolare, e portarsi nell'edifizio rotondo fatto a colonne, e simile a quello di Catulo, se in luogo di colonne si mettessero de'muri. Oltre queste colonne, vi ha un bosco piantato colle mani, coperto da altissimi alberi; ma in guisa, che sia chiara tutta la parte inferiore: questo bosco è quasi

tutto circondato da muri alti. Tra la fila delle colonne esterne di pietra, e quella di un pari numero di colonne interne, che sono di sapino e svelte, havvi uno spazio largo sei piedi. Tra le colonne esterne vi è, in luogo di un muro, una rete fatta di corde di budella, acciocchè, fino da là, possano gli uccelli vedere il bosco e quanto havvi nel medesimo, senza però che possano passare nello stesso. Tra le colonne interne, invece di muro, vi è una rete comune. Tra le colonne interne ed esterne s'innalza gradatamente una fabbrica, qual piccolo teatro per gli uccelli: i pali sono frequenti, posti tra tutti gl'intercolonnj; e sono come i sedili degli uccelli. Entro quest'ultima rete havvi ogni specie di uccelli, e particolarmente quelli che cantano, come gli ussignoli ed i merli, ai quali si somministra l'acqua per mezzo di un canaletto, ed il cibo attraverso la rete. Ai piedi del piedistallo continuo vi è una *lapis*, elevata sopra il *falere* un piede e nove pollici; e questo stesso *falere* è alto due piedi sopra la superficie dello stagno, e largo cinque, affinchè i convitati possano camminare a loro bell'agio tra le colonne ed i letti. Abbasso del *falere* evvi uno stagno circondato da un viottolo largo un piede; e nel mezzo dello stagno havvi una picciola isola. Nella circonferenza del *falere* sonovi scavati, a guisa di porti, delle tane per le anitre. Nel mezzo dell'isola s'innalza una colonna, nella

quale vi è assodato un asse, il quale, invece di una tavola, porta una ruota a raggi: ma questi raggi, invece di portare nella loro circonferenza un circolo, sostengono una tavola scavata come un timpano, larga due piedi e mezzo, ed alta un palmo. Questa, dallo schiavo che serve a tavola, in tal modo si fa girare, che in un momento si appresta quanto spetta alla bevanda ed al cibo, anzi si mettono anche presso tutt'i convitati. Dall'interno del *falere*, nel quale si distribuiscono i letti, escono le altre nello stagno per nuotare: questo comunica per mezzo di un ruscelletto colle due mentovate peschiere, ed i pesciolini vanno e vengono da queste a quello. Dalla tavola posta, come si è detto, all'estremità dei raggi della ruota di legno, esce a piacere dei convitati l'acqua calda o fredda, secondo che si gira il turacciolo. Internamente sotto la cupola, si vede di giorno la stella *lucifer*, e di notte l'*hesperus*; e queste stelle girano nel basso dell'emisfero; e movendosi indicano le ore. Nel mezzo del medesimo emisfero, ed all'intorno del centro, vi sono dipinti, come fece in Atene nell'orologio l'artefice di Cirro, in circolo gli otto venti: l'indice è prominente; e movendosi all'intorno del centro, indica nella circonferenza il vento che soffia; e si sa qual vento domini, senza uscire all'aria aperta. Nel mentre che da noi così parlavasi, si sente dello strepito nel campo di Marte. Non fummo sorpresi per questo

strepito, che attribuimmo al partito dei votanti, i quali fecero lo stesso pure tutte le volte che noi concorremmo nei Comizj; e nel mentre che volevamo sapere chi fosse l'eletto, viene a noi Pantuleio Parra, e ci dice che nell'atto che si separavano i voti, fu trovato uno che gettava dei bullettini in una borsa, e che perciò i patrocinatori degli altri candidati lo avevano tradotto avanti il console. Pavone sorge, perchè dicevasi che era stato sorpreso il custode del canditato ch'egli proteggeva.

CAPITOLO VI.

Dei Pavoni.

Assio dice: Ora tu puoi liberamente parlare del pavone, poichè è partito Fircellio, il quale se fosse stato presente, e che tu avessi parlato con qualche libertà, forse sarebbe insorta qualche alterazione tra l'affinità che passa tra esso e questi animali. *Merula* ripigliò dunque così: Ai nostri tempi si è cominciato ad aver cura dei pavoni e a venderli a caro prezzo. Si dice che M. Aufidio Lurco traeva dai pavoni una rendita annuale almeno di sessantamila sesterzj. Bisogna che i maschi sieno un poco meno di numero delle femmine, se non si ha in vista che il profitto; ma se poi si cerca il diletto,

si faccia il contrario, perchè i maschi sono più belli delle femmine. Si dice che oltramare si trovano in alcune isole delle gregge selvagge di pavoni, come, per esempio, nel bosco dedicato a Giunone in Samo e nell'isola Planasia che appartiene a M. Pisone. Quando si vogliono formare delle gregge, si scelgono di buona età e di bella forma; tanto più che la natura ha dato a quest' uccello la palma sopra gli altri in proposito di bellezza. Non è bene che le femmine sieno montate prima dei tre anni, come nemmeno quando sono vecchie. Si nodriscono, dando ad essi ogni specie di grano, ma soprattutto dell' orzo; e perciò Lurco somministra ogni mese a sei pavoni un *modius* di orzo; e ne accresce la quantità quando le femmine sono per partorire, come anche avanti che i maschi le montino. Egli ripete dal sovrantendente tre pavoncini per ogni pavonessa; e quando sono cresciuti, li vende cinquanta *denarii* l'uno; di maniera che non vi è alcuna pecora che dia tanto guadagno. Egli compera inoltre delle uova di paonessa, e le mette a covare sotto le galline, e tosto che queste hanno fatto nascere i pavoncini, li porta in quella stanza a volta, ove trovansi gli altri pavoni. Questa stanza debbe farsi grande, in proporzione del numero de' pavoni; ed i letti dei medesimi debbono essere tra di loro separati, ed alti da terra, acciocchè non entri negli stessi nè il serpente, nè alcuna altra bestia. Biso-

gna inoltre che avanti questa stanza si trovi un luogo, ove possano andare al pascolo nei giorni sereni. Questi volatili amano che questo luogo e la stanza sia netta; e perciò fa mestieri che il custode dei medesimi visiti sovente e questo e quella per raccogliere col badile lo sterco, e per conservarlo, perchè giova molto per l'agricoltura, e perchè può servire di letto ai pavoncini. Si dice che Q. Ortensio augure sia stato il primo a servirsene in uno splendido pranzo; ma questa azione fu piuttosto approvata dai lussuriosi, che dagli uomini onesti e severi. Il suo esempio fu seguito da molti; e quindi n'è venuto che il prezzo di questi è cresciuto talmente, che le loro uova si vendono cinque *denarii* l'uno, che ogni pavone si vende senza pena cinquanta *denarii*, e che una truppa di cento potrebbe facilmente rendere quarantamila *sestertii*, ed anche sessassantamila, se per ogni femmina si ripetessero tre pavoncini, come diceva Albuzio.

CAPITOLO VII.

Dei colombi.

In questo frattempo si presenta un apparitore d'Appio ad avvertirlo per parte del console che gli auguri erano citati. Egli esce della casa di villa; e in questo mentre volano dentro la stessa delle co-

lombe; intorno a che disse *Merula* ad *Assio*: Se tu avessi giammai costrutto una colombaia, t'immagineresti che fossero tue, quantunque selvagge, perchè in una colambaia soglionvi essere due specie di colombe; una delle quali è selvaggia, o, come altri dicono, sassaiuola, perchè dimora sulle torri, o sopra il *columen*, o colmo della casa di villa; dal che n'è venuto che a questi animali si è dato il nome di *Columbæ*, le quali a motivo della loro timidità naturale, si ritirano sopra i luoghi più alti dei tetti; e per questo i colombi selvaggi amano specialmente le torri, dalle quali sen volano spontaneamente sui campi, per ritornare poi alle stesse. L'altra specie poi di colombe è più domestica, perchè si contenta del cibo che si dà ad essa nelle case, e si suole àllevare nell'interno della casa. Questa specie è particolarmente bianca, ma la prima screziata e senza tinta di bianco. Da queste due razze, se ne trae una terza, ch'è di colore mischio, e che si alleva, affinchè frutti. Questa si rinserra in una specie di edifizio che alcuni chiamano περιςτεῶνα, ed altri περιςτεροτροφεῖον. Sovente in uno di questi luoghi se ne rinserrano fino a cinquemila. Questi edifizj debbono essere coperti a guisa di una grande cupola, non avere che una porta stretta e delle finestre alla cartaginese, o più larghe e graticciate di dentro e di fuori, affinchè tutto il luogo sia chiaro, e non possa avervi

ingresso il serpente, o qualche altro animale nocivo. S' intonacano di marmo pesto tutt' i muri e le volte internamente; e quest' intonaco si rende liscio più che si può: del pari si fà lo stesso esternamente intorno le finestre, per impedire che il sorcio, o la lucerta possa aggrapparsi sino agli occhi della colombaia, perchè non vi ha animale più timido della colomba. Per ogni coppia di colombi, si distribuiscono con ordine degli occhi rotondi e spessi: questi ordini di occhi possono essere molti, cominciando da terra sino alla volta. Ogni occhio bisogna che internamente abbia in tutt' i sensi tre palmi e che l' ingresso sia tale che la colomba possa entrare ed uscire. Sotto ciascun ordine di occhi si attaccano alle muraglie delle tavolette, larghe due palmi, le quali servano di vestibolo, e su cui possano i colombi poggiarsi avanti di entrare negli occhi. Questi volatili sono nettissimi: per la qual cosa il custode della colombaia dee nettarla parecchie volte tra il mese; e lo sterco che lorda il luogo, è tanto acconcio per l' agricoltura, che alcuni autori hanno scritto essere questo il miglior concime. Bisogna che medichi le colombe ammalate, che levi quelle che sono morte, e che tragga fuori quei colombini che sono buoni a vendersi. Parimente il custode della colombaia debbe fare in guisa, che le colombe selvaggie sieno ben separate dalle altre, al quale oggetto le trasporterà in

un luogo segregato; del pari deve esservi un luogo a cui richiamar possa dalla colombaja le madri. Ciò si fa per due ragioni: la prima, che infastidendosi, od annoiandosi di star rinchiuse, possan ristorarsi all' aria libera, quando voleranno nei campi; e secondariamente per adescare delle altre di portarsi alla colombaia, cui non mancheranno di ritornare, per motivo dei loro figli, quando bene non sieno ammazzate dal corvo, ovvero rapite dallo sparviere. Quelli che hanno la cura della colombaia, sogliono ammazzare questi animali, piantando in terra due verghe invischiate, curvate tra di loro, e attaccando tra queste quell' animale che gli sparvieri sogliono assalire: in tal modo restano ingannati ed invischiati. È facile il ravvisare che le colombe ritornano donde sono partite; poiche molti nel teatro le traggon fuori dal seno, e le lasciano in libertà; e se non ritornassero, non le lascerebbero in libertà. Il cibo si mette intorno le pareti. Bisogna che l'acqua sia netta nei truogoli, i quali si riempiranno per mezzo di canaletti che sono al di fuori, affinchè possano bere e lavarsi. Amano il miglio, il formento, l'orzo, i piselli, i fagiuoli e l'orobo. Parimente chi possiede queste colombe selvagge sulle torri e sui colmi delle case di villa, deve aver cura, per quanto è possibile, di farle passare nella colombaia. Bisogna prenderle di buona età, cioè nè troppo giovani, nè troppo vecchie; e si faccia che

il numero de' maschi agguagli quello delle femmine. Non vi è animale più fecondo delle colombe, poichè nello spazio di quaranta giorni concepiscono, partoriscono, covano, ed allevano i colombini. Ciò fanno quasi in tutto l'anno; e solamente intralasciano dal solstizio d' inverno fino all' equinozio di primavera. Nascono i loro figli a due alla volta; i quali, cresciuti che sieno e fortificati, partoriscono colle loro madri. Quelli che sogliono ingrassare i colombini per venderli più cari, mettono da parte quelli che sono già coperti di piume; dopo di che gl' ingrassano con pane bianco masticato, di cui ne danno ad essi due volte nell' inverno, e tre nella state, cioè la mattina, al mezzodì e la sera: nell' inverno sottraggono la porzione del mezzodì. Quelli che cominciano ad avere le ale, si lasciano nel nido, ma si rompono ad essi le zampe, e da una delle loro ale si strappano alcune penne: alle madri poi si dà un più copioso nodrimento, acciocchè ed esse ed i loro figli possano mangiare in tutto il giorno. I colombi allevati in tal modo, s' ingrassano più presto degli altri, e diventano anche candidi. Quando i padri e le madri sone belle, di un bel colore, senza difetti e di una buona razza, un paio si vende comunemente in Roma dugento *nummi*, ed anche mille, quando sono di una rara bellezza. Testè un compratore esibì questa somma a *L. Assio* cavaliere romano; ma questi non voleva

per un paio meno di quattrocento *denarii*, *Assio* dice: Se potessi comperare una colombaia bella e fatta colla medesima facilità, con cui ho comperato degli occhi di terra cotta per la colombaja, quando voleva averne presso di me, ben volentieri andrei a comperarla, e la spedirei alla mia casa di villa. Quasi che, dice *Pica*, non vi fossero molti anche in città, i quali hanno delle colombaie sotto il tetto. Forse che a te non pare che abbiano una colombaia quelli che in colombe hanno un fondo di più di centomila *sestertii?* E perciò io penso che tu compri, da quelli che ne possedono, un fondo intero di colombe, e che avanti che tu fabbrichi nella campagna una colombaià, impari qui in città a mettere ogni giorno nella borsa un mezzo *as*.

CAPITOLO VIII.

Delle tortorelle.

Poi *Pica* disse a *Merula*: Continua a trattare il tuo soggetto. Bisogna, dice *Merula*, apprestare per le tortorelle, in pari guisa dei colombi, un luogo che abbia una grandezza proporzionata al numero che vorrai nodrire, il quale debbe essere ugualmente delle colombaie, come si è detto, fornito di una porta, di finestre, di acqua pura, di muri, e di volte bene intonacate. Ma invece di occhi di co-

lombaia, si ficcheranno nel muro, e si distribuiranno con ordine dei posatoi, o dei peducci, sopra i quali si distenderanno delle picciole stuoie di canape. Bisogna che l'ultimo ordine sia alto da terra almeno tre piedi; che tra gli altri siavi una distanza rispettiva di nove pollici; e che dal più alto sino alla volta, siavi un intervallo di mezzo piede. I peducci poi usciranno dal muro tanto, quanta sarà la rispettiva distanza degli ordini, e sopra quelli staranno giorno e notte. Per cibo si dà a un numero di centoventi tortorelle quasi un *semodius*, di formento secco; ed ogni giorno si spazzano le loro stanze, onde non restino offese dallo sterco, il quale ugualmente che quello dei colombi, si serba per la coltura dei terreni. Il tempo più acconcio per ingrassarle, è verso la raccolta; perchè in questo tempo le loro madri sono grasse, ed allora generano molti figli, i quali s' ingrassano meglio che in altro tempo; e perciò il frutto che si trae dalle tortorelle, consiste specialmente in questo tempo.

CAPITOLO IX.

Delle galline.

Assio: Io ti chieggo in grazia d' instruirmi, o Merula, intorno al modo d' ingrassare i colombi e

le galline, che noi graspoleremo, se rimarrà alcuna cosa che sia buona da dirsi. *Merula*: Ti dirò dunque che sonovi tre specie di volatili, chiamati galline; le galline della casa villereccia, le selvagge e le africane. Le galline della casa villereccia, delle quali parlerò poi, sono quelle che si mantengono alla campagna nelle case rusticane. Coloro che si propongono di allestire un gallinaio, acciocchè ne traggano un gran frutto (mettendo per altro in opera quanto si sa e tutta la diligenza), in quella guisa che hanno fatto specialmente quei di Delo, bisogna che principalmente attendano a queste cinque cose. Nella compera debbesi guardare alla qualità ed al numero: nel tempo del parto, come vadano nodrite, e come partoriscono: nel tempo della covatura, come covino le uova e le facciano nascere; ed è da sapersi come e da chi sieno da allevarsi i pulcini. A queste si aggiunge un' appendice, cioè come una quinta parte, la maniera d'ingrassarle. Tra queste tre specie, si dà specialmente il nome di galline alle femmine che si allevano nelle case di villa: i maschi si chiamano galli, e capponi quelli che essendo castrati, non sono maschi che per metà. I galli si castrano, affinchè diventino capponi, bruciando con un ferro rovente i lombi, ovvero gli sproni sino all' estremità delle zampe, fino a che restino consumati; indi si stropiccia con creta da stovigliaio l' ulcere che risulta

per questa operazione. Chi vuole formare un gallinaio, dee provvedere le tre accennate specie, ma singolarmente le galline che si allevano nella casa campestre; e nella compera di queste, preferisca le più feconde, le quali per lo più hanno le piume rosseggianti, le ale nere, le dita ineguali, la testa grande, la cresta elevata, la corporatura ampia; le galline di tal fatta sono più atte alla propagazione. Bisogna scegliere i galli i più lascivi; il che si giudica, quando sono muscolosi, quando hanno la cresta rossa, il becco corto, grosso ed acuto, gli occhi di colore tanè, o negri, i barbigli di un rosso bianchiccio, il collo screziato, od un poco dorato, le cosce pelose, le zampe corte, le unghie lunghe, la coda grande, e tutto il corpo ben fornito di piume. Del pari si giudica che sono tali, quando sono fieri, quando cantano spesse volte, quando sono ostinati nel combattimento, e quando, lungi dal temere gli animali che nuocono ai polli, li battono per difendere questi. Non bisogna per altro nella scelta delle razze preferire i galli di Anatoria, di Media e di Negroponte, quantunque sieno senza contraddizione belli e fatti specialmente per battersi insieme, perchè questi sono sterili. Se vorrai allevare dugento polli, dividerai il gallinaio in maniera, che trovinsi unite due grandi capanne che sieno volte a levante: ognuna avrà una lunghezza di circa dieci piedi, una larghezza minore della metà, ed un' altezza

alquanto minore della lunghezza. Ciascuna capanna avrà le finestre larghe tre piedi, ed alte un piede: saranno tessute di vinchi tra di loro distanti, affinchè per le medesime entri molta luce, senzachè però dieno il passaggio a cosa che possa nuocere alle galline. Siavi inoltre una capanna grande, nella quale abiti il custode del gallinaio. Tra le due capanne si trovi una porta, per cui passerà il custode del gallinaio. Siavi altresì avanti queste un picciolo cortile chiuso da un rete, ove tra il dì possano dimorare, e voltolarsi nella polvere. Ogni capanna sia attraversata da molte pertiche, capaci di portare tutte le galline; e dirimpetto ogni pertica, si scavino nel muro i nidi per le galline; ma in maniera che sieno disposti con ordine intorno al muro, e che sieno sodi e non tremanti, tanto se sono scavati nel muro. quanto se al medesimo sono attaccati; perchè il menomo moto nuoce, quando covano. Avanti il nido siavi un vestibolo, ove possano posarsi, quando discendono, o ascendono, al nido. Quando le galline cominciano a partorire, si mette della paglia nei loro nidi; e quando hanno terminato di partorire, si leva la paglia, e se ne rimette di nuova, perchè sogliono nascere nella paglia e pulci ed altri insetti, i quali non permettono che la gallina trovi riposo: per la qual cosa, le uova o nascono inegualmente, ovvero si corrompono. Si vuole che la gallina non debba covare più

di venticinque uova quantunque sia feconda e ne abbia partorite molte. Il tempo migliore per farle covare, è dall' èquinozio di primavera fino a quello di autunno. Laonde non mettonsi a covare quelle uova che sono nate avanti o dopo quel tempo, come nemmeno le prime uova delle galline novelle: e quelle uova che si vogliono far nascere, si dieno piuttosto a covare alle galline vecchie, e a quelle che non hanno il becco, o le unghie acute; perchè le pollastre deggiono piuttosto essere intese a concepire e a partorire le uova, che a covarle. Per la covazione sono molto acconce le galline di un anno, o di due. Se tu darai a covare alla gallina delle uova di pavone, passati che sieno dieci giorni dacchè li cova, metterai dopo le uova di gallina, acciocchè tutte sboccino nell' istesso tempo; perchè quelle di gallina hanno bisogno per nascere di venti giorni, e di trenta quelle di pavone. Bisogna tener rinserrate le galline, acciocchè covino giorno e notte; e non si permette che escano se non la mattina e la sera, tempo in cui si dà ad esse da mangiare e da bere. Fa mestieri che il custode del pollaio le visiti ogni tanti giorni, per rivolgere le uova, affinchè il calore le penetri egualmente in tutti i lati. Come mai si può sapere se le uova sieno piene e buone, ovvero se sieno il contrario? Si pretende che ciò si sappia, immergendole nell' acqua, perchè le piene vanno abbasso, e le vote galleggiano. Quelli

che per accertarsi di ciò, le scuotono, fanno male, perchè in tal modo confondono le vene vitali dei germi. Si dice parimente che le uova sono vote, quando poste avanti il lume, compariscono trasparenti. Quelli che vogliono conservarle lungamente le stropicciano col sale ben pesto, ovvero le lasciano nella salamoia per tre, o quattro ore; indi le asciugano, e poi le mettono nella crusca, o nella paglia. Vogliono che le uova, le quali si danno a covare, sieno di numero dispari. Il custode del pollaio potrà sapere, dopo quattro giorni dalla covazione, se le uova abbiano il germe, o no: credesi dunque che quell' uovo sia da scartarsi, e da sostituirsene un altro, se guardato contro il lume, il vegga trasparente ed uniforme in tutte le sue parti. Bisogna ritirare dai nidi i pulcini sbocciati, e darli ad allevare a quelle galline che ne hanno pochi; e se a queste restano poche uova, si danno a covare a quelle che non ancora fecero nascere le proprie: per altro non si dà ad allevare ad una sola gallina più di trenta pulcini, essendochè non debbesi fare un gregge maggiore di questo numero. Nei primi quindici giorni ai pulcini si getta sulla polvere e di mattina una polenta fatta di grani di nasturzio, ed impastata di alquanta acqua: ed acciocchè questo cibo non gonfi il loro corpo, si proibisce che bevano dell' acqua. Quando cominceranno ad avere le ale, si toglierà di sotto la loro groppa

lo sterco che vi si attacca, e dalla testa e dal collo si toglieranno soventi volte i pidocchi pollini, perchè d' ordinario quest' insetti gl' indeboliscono. Si brucerà intorno alle loro capanne del corno di cervo, onde alle stesse non si avvicinino i serpenti; perchè l' odore di questi animali suole ucciderli. Si condurranno al sole e sul letamaio, ove possano voltolarsi, perchè così diventano più forti; nè ciò si faccia soltanto coi pulcini, ma ancora con tutto il pollame, tanto nella state, quanto allora che la stagione sarà dolce, e risplenderà il sole. L' ampio vestibolo, come ho detto, sarà circondato da una rete, per impedire che il pollame voli fuor del recinto, e che dal di fuori voli dentro lo stesso lo sparviere, o qualunque altro animale. Bisogna garantire altresì il pollame dal freddo e dal caldo, perchè l' uno e l' altro nuoce allo stesso. Quando i pulcini cominceranno ad avere le ale, si avvezzino a seguire una, o due galline, acciocchè le altre sieno più intese a partorire, che ad allevarli. Bisosogna principiare a far covare le uova dopo la nuova luna, perchè molte di quelle che si fanno covare avanti, d' ordinario non ischiudonsi. Nascono le uova per lo più nel periodo di venti giorni. Ma poichè delle galline che si allevano nelle case di villa, si è parlato di troppo, compenserò questa prolissità, parlando più brevemente delle altre specie. Le galline selvagge sono molto rare in Roma, ove

non se ne vedono guari di addomesticate, che in gabbia. Qui non sono simili nella testa alle nostre galline di villa, ma alle africane. Senza belletto e nella testa e nelle altre parti sogliønsi esporre nelle pompe pubbliche unitamente ai pappagalli, ai merli bianchi, ed alle altre rarità di siffatta specie. Queste d' ordinario non partoriscono le uova, nè le fanno nascere nelle città, ma sivvero nei boschi. Si dice che a motivo di queste galline si è chiamata Gallinaria l' isola che è nel mare di Toscana, in vicinanza all' Italia, dirimpetto i monti della Liguria, e Ventimiglia ed Albenga. Alcuni vogliono che l' isola Gallinaria sia stata così chiamata per essersi quivi trasportate dai marinai le nostre galline della casa di villa, la cui razza è divenuta selvaggia in progresso. Le galline africane sono grandi, screziate, ed hanno rilevate alcune parti del loro corpo: i Greci le chiamano μελεαγρίδας. Queste ultime dalla cucina sono passate nei tinelli voluttuosi, affine di togliere la fastidiosaggine degli uomini. Si vendono a caro prezzo per la loro rarità. Fra le tre specie accennate, s' ingrassano specialmente le galline che si allevano nelle case di villa, le quali si rinserrano in un luogo tiepido, stretto ed oscuro (perchè il moto e la luce impediscono che s' ingrassino). A quest' effetto si scelgono le più grandi galline, senza per altro preferire quelle che si chiamano *Melicæ* per una corruzione di lingua, origi-

nata da ciò che gli antichi dicevano una volta *melica* per *medica* come dicevano anche *thelis* per *thetis*. Queste primieramente si chiamarono *medicæ*, perchè si sono trasportate dalla Media, a motivo della loro grande corporatura, e si è continuato a chiamarle così, perchè la razza ha continuato sempre a rassomigliare alle prime, cioè, perchè tutte sono nate grandi. Si strappano a queste le penne dalle ale e dalla coda, e s' ingrassano con globetti un poco lunghi, fatti di farina d' orzo: altri fanno entrare in questi globetti della farina di loglio, o della semenza di lino, e gl' impastano coll' acqua dolce. Il pollame si nodrisce due volte al giorno; ma avanti di dare il secondo nodrimento, si dee sapere da certi segni, se il primo sia digerito. Dato che siasi da mangiare alle galline, e dopo che esse avranno nettato il loro capo dai pidocchi pollini che possono avere, si rinserrano nuovamente. Ciò si fa per venticinque giorni, in capo ai quali esse si trovano ingrassate. Alcuni le ingrassano col pane di formento sminuzzato ed inzuppato nell' acqua mista al vino buono ed odoroso; mediante che diventano grasse e tenere nel periodo di venti giorni. Se nell'atto che s'ingrassano vien loro a noia il troppo cibo, questo si scema a gradi, cosicchè nei dieci giorni posteriori, lo diminuiscono in quella guisa che lo avevano accresciuto nei primi dieci; talmente che il cibo del vigesimo giorno sia in

quantità uguale a quello del primo. Nell' istessa maniera s' ingrassano i colombi salvatici.

CAPITOLO X.

Delle ocche.

Passa presentemente, dice *Assio*, a quella specie di animali, che voi, grecizzando, chiamate ἀμφίβιον, perchè non si contentano soltanto della casa villereccia e della terra, ma ricercano ancora le peschiere, chiamate χηνοβοσκθῖον, quando in queste si allevano le ocche, delle quali Scipione Metello e M. Seio ne hanno gregge considerabili. Seio, dice *Merula*, nel formare le gregge di ocche, attese a quei cinque articoli, dei quali parlai, trattando delle galline: vale a dire alla loro specie, al portato, alle uova, ai figli nati da queste, ed al loro ingrassamento. La prima cosa che comandava al suo schiavo, era di osservare nella scelta, che questi amfibj fossero grandi e bianchi, perchè d' ordinario le madri partoriscono figli simili ad esse; e perchè havvene un' altra specie screziata, che si chiama occa salvatica, la quale non si unisce facilmente colla prima, nè si addomestica egualmente che questa. Il tempo il più acconcio per l' accoppiamento delle ocche, è dopo il solstizio d' inverno; e per partorire e covare, dopo le calende di marzo

sino al solstizio. D' ordinario si accoppiano nell' acqua, poi s' immergono nel fiume, o nella peschiera. Esse non partoriscono più di tre volte all' anno. Per ogni occa si fanno delle loggette quadrate, aventi in tutt' i lati due piedi e mezzo, ove partoriranno: si farà il loro letto di paglia. Le uova di queste si contrassegneranno con qualche segno, perchè le ocche non fanno nascere che quelle della propria specie. Ad esse d' ordinario si danno a covare nove, od undici uova; il minor numero è di sette, come il maggiore di quindici. Per fare che nascano, ricercansi trenta giorni nella stagione fredda, e venticinque nella tiepida. Nate che siano le ocche, si lascia che stieno colle loro madri nei primi cinque giorni, passati i quali, ed essendo tempo sereno, si conducono ne' prati, o nelle peschiere, ovvero nelle paludi. Per le ocche si fanno sopra terra dei covaccioli, ovvero delle spelonche nelle quali non se ne cacciano dentro più di venti; e si ha la cura che questi ritiri sieno preservati dall' umidità del terreno, e che sieno forniti di un letto molle di paglia, o di qualunque altra cosa, e di difenderli in maniera che non possano entrarvi le donnole, o qualsivoglia altra bestia nociva. Le ocche si fanno pascolare nei luoghi umidi, ove si seminano delle piante, delle quali si possa trarre qualche profitto; come, per esempio, l' erba chiamata *seris*, la quale, quantunque disseccata rin-

verdisce non sì tosto che sente l'acqua. Si strappano le foglie da questa pianta e si danno alle ocche, le quali se si cacciassero ove nasce, la calpesterebbero e distruggerebbero coi piedi, ovvero elleno stesse morirebbero, mangiando eccedentemente di quelle foglie, perchè sono di loro natura voraci: laonde debbonsi moderare, perchè hanno una sì grande avidità di mangiare, che incontrandosi in una radice, e volendola estrarre dalla terra col becco, sovente si slogano il collo per essere questa parte debolissima, ugualmente che il capo. Mancando quest'erba, diasi ad esse dell'orzo, ovvero alcun'altra specie di grano. Nel tempo della faraggine, diasene alle ocche in quella guisa che ho detto rapporto all'erba *seris*. Quando covano, va dato l'orzo pesto, nell'acqua. Alle ocche, nei due primi giorni, si dà della polenta, o dell'orzo; nei tre consecutivi, del nasturzio verde tagliato minutamente, e posto in un vase pieno d'acqua; ma quando poi si rinserrano nelle loggette, o nelle spelonche, delle quali dissi disopra, si nodriscono di polenta d'orzo, o di faraggine, o finalmente di qualche erba tenera tagliata minutamente. S'ingrassano le ocche che hanno quattro, o sei mesi: si rinserrano nel luogo destinato ad ingrassare il pollame, ed ivi loro si dà della polenta, e della farina senza crusca, ma bagnata di acqua: questo cibo diasi tre volte al giorno. Dopo il cibo si permette che pos-

sano bere copiosamente. Trattate in tal guisa, s' ingrassano a un dipresso in due mesi. Tutte le volte che mangiano, suolsi nettare il luogo, ove hanno mangiato, perchè esse amano che il luogo sia netto, e perchè esse medesime imbrattano quei luoghi, nei quali si fermano.

CAPITOLO XI.

Delle anitre.

Quelli che vogliono avere delle truppe di anitre e formare un luogo per allevarle debbono primieramente, quando si possa, scegliere un terreno palustre, perchè questi animali amano un tale terreno. Se non si può averne di tal fatta, si scelga principalmente un luogo, ove siavi un lago formato dalla natura, ovvero uno stagno, od anche un serbatoio artifiziale d' acqua, in cui possano discendere per mezzo di gradini. Il ricinto ove si metteranno, debbe essere chiuso da muri, alti quindici piedi; come hai tu veduto praticarsi nella casa di villa di Seio, ove non ha da esservi che una sola porta. Internamente, lungo la muraglia, vi sarà un largo marciapiede, sopra il quale si fabbricheranno i loro covili che deggiono essere coperti, e preceduti da un vestibolo piano, lastricato di mattoni. Tutto il ricinto sarà diviso da un canale continuo

pieno d'acqua, dentro la quale si getterà il loro nodrimento, perchè non lo prendono che nell' acqua. Tutt' i muri avranno un intonicato liscio, affinchè non possano entrare nella chiudenda nè gatti, nè qualunque altra bestia nociva. Si coprirà tutto questo ricinto con una rete a grandi maglie, tanto perchè non possano volare dentro le aquile, quanto per impedire che le anitre fuggano. A queste si dà per cibo della biada, dell' orzo, delle vinacce, ed alle volte ancora dei gamberi di acqua, ed altri animali acquatici di questa specie. Bisogna che fuori del ricinto siavi dell' acqua in copia, per far sì che nei serbatoi della chiudenda possa sempre rinnovarsi. Sonovi ancora dei volatili della specie delle anitre, come i germani e le *phalerides*. In tal maniera si allevano anche le pernici, le quali, come scrive Archelao, concepiscono al solo udire la voce del maschio. Queste s'ingrassano, come si è detto riguardo ai precedenti volatili, e non si ha per iscopo di renderle feconde, o più squisite al gusto: nutricandole nella maniera che abbiamo detto, diventano pingui. Io credo che non mi resti a dire niente intorno al primo atto dei nodrimenti che si fanno nelle case villereccie.

CAPITOLO XII.

Delle lepri.

In questo frattempo ritorna *Assio*, ed avendogli noi dimandato ciò che era avvenuto, ed egli pure avendoci chiesto quanto da noi si era detto e fatto, ci dice: Segue al presente il secondo atto, cioè i parchi, che sono d' ordinario adiacenti alla casa villereccia, e che conservano ancora il nome antico di *leporaria*, quantunque le lepri non formino che una parte del parco, perchè oggidì non si rinserrano soltanto delle lepri in un bosco di questo, come facevasi anticamente, destinando a quest' oggetto un picciolo terreno di uno, o di due *iugera*, ma ancora dei cervi e delle capre, per le quali si destinano molte *iugera*. Si dice che Q. Fulvio *Lupinus* ha nel distretto Tarquiniense una chiudenda di quaranta *iugera*, nella quale ha rinserrato non solo gli animali, dei quali ho parlato, ma ancora delle pecore selvagge. Evvi ancora chi possiede nel distretto Statonense un più grande parco, ed altri pure in altri luoghi ne possedono. Nella Gallia poi transalpina T. Pompeio ha formato per la caccia un sì considerabile ricinto, che contiene quarantamila passi all' incirca. Inoltre nel medesimo ricinto sogliono quasi sempre avere dei luoghi de-

stinati alle lumache, alle api, ed anche delle *dolia* per tenervi rinchiusi i ghiri. Ma non porta seco difficoltà quanto riguarda la custodia, l'accrescimento ed il nodrimento di questi animali: non è lo stesso però delle api. E chi mai ignora che il parco debb' essere circondato di mura ben intonacate ed alte? perchè l' intonico fa che il gatto domestico ed il salvatico, od alcuna altra bestia non possano entrare nel ricinto; e l'altezza delle mura fa che non possa saltarle il lupo. Bisogna che nel parco sianvi dei nascondigli di virgulti e di erbe, ove le lepri possano nascondersi tra il dì, come ancora degli alberi a rami molto distesi, i quali impediscano gli sforzi delle aquile. E chi parimente ignora che introducendo nel parco poche lepri mascoline, come anche femminine, in breve tempo si riempirà? tanto è la fecondità di questo quadrupede. Difatti se alcuno introdurrà nel parco quattro lepri, d'ordinario si riempirà in breve tempo; essendochè sovente questi animali hanno dei figli appena nati nell' istesso tempo che ne portano altri nel ventre. Archelao scrive, che volendosi sapere gli anni di questi animali, basta guardare il numero degli orefizj che hanno nel ventre, perchè consta che alcuni ne hanno di più, ed altri di meno. Testè si è inventato d' ingrassare le lepri, prendendole dal parco e chiudendole in gabbie, perchè rinserrate, diventano pingui. Sonovi pressappoco

tre specie di lepri. La prima comprende la nostra lepre d'Italia, la quale ha i piedi anteriori bassi, ed alti i posteriori, il dorso bigio, il ventre bianco, e le orecchie lunghe. Si dice che le femmine di questa specie concepiscano, quantunque sieno pregne. Nella Gallia transalpina e nella Macedonia le lepri diventano grandissime, e mediocri nella Spagna e nell' Italia. La seconda specie nasce nella Gallia presso le Alpi, e non differisce dalla prima, se non perchè è tutta bianca: rare volte si porta in Roma. La terza specie nasce nella Spagna, la quale in alcune parti è simile alle nostre lepri; ma è più bassa, e si chiama *cuniculus*. L. Elio pensava che la voce *lepus* derivasse da *levipes*, cioè, perchè corre velocemente. Io sono d'opinione che derivi da un antico vocabolo greco, perchè gli Eolii usciti della Beozia, chiamavano quest' animale λέπορις. Il nome di *cuniculus* deriva dai buchi che i conigli sogliono fare sotto terra per nascondersi nei campi. Quando si possa, bisogna avere nel parco le tre specie di questi quadrupedi. Io penso, o Varrone, che tu ne abbia due specie, perchè dimorasti molti anni in Ispagna; e per quanto io credo, tu allora avrai avuto l'opportunità di procurarti dei conigli.

CAPITOLO XIII.

Dei cinghiali.

Tu non ignori, o Assio, continuò *Appio*, che un parco può essere popolato di cinghiali, e che senza difficoltà soglionsi ingrassare tanto quelli che nel medesimo si sono rinserrati, quanto coloro che ivi sono nati; imperocchè tu stesso vedesti che nella tenuta, la quale Varrone qui presente comperò da M. Pupio Pisone nel distretto di Frascati, i cinghiali e le capre salvatiche si raccolgono al suono del corno in certi dati tempi per ricevere il cibo tutte le volte che da un luogo elevato e destinato agli esercizj ginnastici si gettavano ai primi le ghiande, ed alle seconde la veccia, od alcun'altra cosa. Io vidi succeder ciò, rispose *Assio*, in un modo più teatrale, quando mi trovava presso Ortensio nel territorio di s. Lorenzo; imperocchè, com'egli diceva, eravi una selva oltre i cinquanta *iugera*, circondata da muraglie, la quale non si chiamava *leporarium*, ma θηριοτροφεῖον. Eravi in questa selva un luogo elevato, ove per mangiare vi avea un letto da tre persone, ed ove Quinto fece chiamare Orfeo: il quale essendosi presentato in lunga roba e colla cetera, ed avendo ricevuto l'ordine di cantare, sonò la tromba, al cui suono fummo tosto circondati da sì grande quantità di cervi, di

cinghiali e di altri quadrupedi, che tale spettacolo non mi parve men bello di quello che danno gli Edili nel grande circo, quando si fanno le cacce, ma senza pantere.

CAPITOLO XIV.

Delle lumache.

Tu, o nostro Merula, dice *Assio*, sei stato sollevato nel tuo offizio da Appio; poichè brevemente ha terminato il secondo atto che riguarda la caccia. Dico terminato, perchè non conto molto quanto resta a trattarsi intorno alle lumache ed ai ghiri, non essendo quest'articolo molto difficile. Non è peraltro tanto facile, ripiglia *Appio*, come tu credi, o nostro Assio, perchè bisogna scegliere allo scoperto un luogo acconcio per le lumache, e circondarlo tutto d'acqua, affinchè quelle madri che ivi avrai poste per la propagazione, non vadano altrove, e invece di cercare i loro figli, tu non abbia anche da cercare le stesse. Bisogna, diceva, circondarlo d'acqua, onde tu non debba apprestare un *fugitivarius*. Il luogo migliore è quello, il quale non è bruciato dal sole, ed è irrorato. Che se non è tale formato dalla natura (come d'ordinario accade ne' luoghi esposti al sole), e se si manca di un luogo opaco per farlo, come si potrebbe fare sotto

le rocce ed al basso dei monti, bisogna renderlo rugiadoso per mezzo delle mani. Il che si ottiene innalzando sopra terra un tubo coronato da piccioli capezzoli, i quali gettino l'acqua in maniera che cada sopra qualche pietra, affinchè zampilli da lungi. A queste fa d'uopo pochissimo nodrimento, e non hanno bisogno di chi lo porga ad esse, perchè sanno trovarselo di per se non solamente in terra, ma ancora sopra i muri, quando un qualche ruscello non lo impedisca. Finalmente vivono lungo tempo, nutrendosi della loro propria sostanza, a imitazione di quelli che rivendono, perchè basta gettare ad esse di tempo in tempo poche foglie di lauro e poca crusca: e per questo il cuoco per lo più non sa se le faccia cuocere vive, o morte. Sonovi parecchie specie di lumache, come le piccolissime bianchicce, le quali ci vengono dal territorio di Frascati, le grandi che ci sono trasportate dall'Illirio, e le mediocri che vengono dall'Africa. Non è già che alcuni luoghi dei menzionati paesi non ne producano di differente grandezza; perchè e sono grandissime alcune dell'Africa, che si chiamano *solitanæ*, cosicchè la loro conchiglia può contenere ottanta *quadrantes* di liquido; e perchè, paragonando tra di loro le lumache degli altri paesi, alcuni ne somministrano di piccole, ed altri di grandi. Queste partoriscono una quantità prodigiosa di uova, le quali sono minutissime e di un guscio

molle, ma che col tempo s'indurisce. Formano delle grandi elevazioni di terra a volta, e lasciano una grande apertura pel passaggio dell'aria. Sogliono ingrassarle, mettendole in un'olla fornita di molti fori pel passaggio dell'aria, che incrostano col vin cotto misto alla farina, affinchè abbiano con che nodrirsi. Le lumache sono naturalmente vivaci.

CAPITOLO XV.

Dei ghiri.

Il luogo destinato ai ghiri si costruisce in un modo differente, perchè non si circonda d'acqua, ma di mura, le quali si fanno di pietra liscia, ovvero internamente s'incrostano d'intonico, acciocchè non possano arrampicarsi. Bisogna che in questo luogo sianvi degli arboscelli che fruttino delle ghiande; e nel tempo che non ne producono, se ne gettano, come anche delle castagne, dentro il ricinto, affinchè possano nodrirsi. Bisogna che si facciano dei fori abbastanza larghi, ove possano partorire i loro figli. Non è necessario che siavi molta acqua, di cui ne fanno poco uso, perchè amano i luoghi secchi. S'ingrassano nelle botti, come sono quelle che hanno parecchi nelle loro case di villa: quelle botti che fanno a quest'effetto i pentolai, sono molto differenti da queste, perchè sono for-

nite di sentieri nei lati, e di un foro, nel quale si mette il nodrimento. Si gettano in queste botti delle ghiande, delle noci, o delle castagne; e s'ingrassano all'oscuro, mettendo un coverchio sopra le botti.

CAPITOLO XVI.

Delle api.

Resta adunque, dice *Appio*, il terzo atto che abbraccia i nodrimenti che si fanno nelle case di villa, cioè delle peschiere. Che cosa intendi mai tu pel terzo atto, dice *Assio?* Forse noi avremo da trascurare il miele, perchè fino dalla tua gioventù non sei solito di bere vino melato per risparmio? Egli dice il vero, rispose *Appio*; perchè avendomi i miei parenti lasciato povero con due fratelli e sorelle una delle quali la maritai senza dote a Lucullo; e questi avendomi instituito suo erede, fui il primo a bere nella mia casa del vino melato, e a tutti i convitati ne do quasi ogni giorno. Inoltre spetta a me e non a te il conoscere a fondo questi volatili, favoriti dalla natura di molto ingegno e di molta industria: e per questo, affinchè tu sappia che io li conosco meglio di te, ascolta le incredibili cose ch'eglino operano. Lascerò poi a *Merula* la cura di mostrarci istoricamente, come ha fatto de-

gli altri animali, cosa sogliano praticare quelli che ne allevano. Primieramente le api parte nascono da altre api, e parte dalla putrefazione del corpo del bue: e perciò Archelao ne' suoi epigrammi dice che esse *sono la generazione volante di un bue morto*. Il medesimo autore dice che *le vespe sono generate dai cavalli, e le api dai vitelli*. Queste non vivono solitarie, come le aquile, ma in società, come fanno gli uomini: che se in ciò convengono anche le cornacchie, v'è però questa differenza, che le api si uniscono coll'oggetto di formare insieme delle opere e degli edifizj, laddove le cornacchie non hanno questa vista. La ragione e l'industria raccoglie le api; ed insegna ad esse a lavorare, a fabbricare e a provvedere dei cibi: di fatti esse hanno tre oggetti; il cibo, la casa, ed il lavoro. E per dire il vero vi è differenza tra la casa ed il loro nodrimento, come v'ha tra il miele e la cera, e tra la loro casa ed il miele. Il favo ha cellette esagone, e tanti lati quanti sono i piedi delle api (questa figura si chiama dai geometri esagono, i quali dimostrano che un esagono inscritto in un circolo contiene più superficie di qualsivoglia altra figura). Al di fuori si cibano, ed internamente lavorano il miele, il quale è dolcissimo, e piace tanto agli dei, quanto agli uomini; poichè il favo si mette sulle are, ed il miele si appresta nel principio del convito e nella seconda mensa. Esse hanno delle

città simili a quelle degli uomini, essendochè vi si trova un re, un governo ed una società. Esse non ricercano se non ciò ch' è puro; per lo che non vedesene alcuna arrestarsi in un luogo impuro, o di cattivo odore, come nemmeno in quello che sparge soave odore; diffatti esse pungono chi loro si accosta profumato di buoni odori. Le api non mangiano avidamente come le mosche; nè mai si vedono arrestarsi, in pari guisa di queste, sopra la carne, sul sangue, o grasso, ma solamente sopra i corpi di un dolce sapore. Esse non fanno alcun male, perchè non guastano alcuna opera che pungano; d' altronde però sono coraggiose per far fronte a quelli che volessero ruinare la loro opera, quantunque conoscano molto bene la loro debolezza. A ragione si dice che sieno gli uccelli delle muse, poichè se qualche volta accade che si spargano, subito si riuniscono al suono dei cembali e al batter delle mani: inoltre siccome gli uomini hanno assegnato a queste dee l' Elicona e l' Olimpo, così la natura ha assegnato alle api i monti fioriti ed incolti. Esse seguono per tutto il loro re, lo sollevano quando è stanco; e se non può volare, lo portano sulle spalle, perchè vogliono conservarlo. Codesti volatili non isporcano nulla, ed odiano gli inoperosi; e per questo si scagliano e scacciano da sè i pecchioni, perchè questi non danno alcun aiuto e consumano il miele. Punto non le spaventa il ru-

more strepitoso che questi fanno, anzi esse li perseguitano, quantunque sieno meno numerose di loro. Esse otturano al di fuori l'arnia in tutti i luoghi pei quali potesse passare l'aria ed insinuarsi nei favi con una materia che i greci chiamano ἐριθάκην. Codeste vivono come fanno i soldati all'armata, dormendo ognuna alternativamente, e in tal modo del pari lavorando. Spediscono pure anche delle colonie. Eseguiscono le api alcune operazioni al suono della voce dei loro capi, come fanno i soldati a quello della tromba: ciò si fa particolarmente quando tra di loro havvi dei segni di pace e di guerra. Ma acciocchè il nostro Assio non si annoi, sentendo questi racconti di fisica, e perchè non ho detto niente dei frutti che ci somministrano, ti presento o Merula, la fiaccola. Quello che io dirò dei loro frutti, dice *Merula*, sarà forse sufficiente per te, o Assio. Io fiancheggerò i miei detti non solo coll'autorità di uno che trae tutti gli anni dall'affitto de' suoi alveari cinquemila libbre di miele, ma ancora con quella del nostro Varrone qui presente, dal quale ho inteso che egli aveva sotto i suoi ordini nella Spagna due fratelli soldati, detti veiani, e del paese dei Falischi, i quali erano diventati molto ricchi (quantunqne il loro padre non avesse lasciato ad essi che una piccola casa rusticana ed un campicello, non maggiore certamente di un iugero), perchè avevano disposto al-

l' intorno di tutta la casa delle arnie, messo ad orto una porzione del campicello, e piantata l' altra di timo, di citiso e di melissa che alcuni chiamano μελίφυλλον, altri μελισσόφυλλον, ed alcuni μέλινον. Questi fratelli, computando un anno coll' altro, non ritraevano meno di diecimila sesterzj di miele; ed aspettavano a venderlo, amando di farne la vendita in un tempo che fosse favorevole ad essi, e si guardavano dal venderlo troppo presto, acciocchè non fosse più favorevole al compratore. Dimmi dunque, disse *Assio*, qual luogo e qual forma io debba assegnare alle arnie per ottenere in copia i frutti. Ecco, rispose *Merula*, quello che bisogna fare per gli alveari, detti da alcuni μελιττῶνες, da altri μελισσοτροφεῖα, ed in latino *mellaria*. Primieramente bisogna collocarli presso la casa villereccia, e sopra tutto in un luogo, ove non si senta l'eco; perchè si giudica che il rumore dell' eco le faccia fuggire. Inoltre bisogna metterli in un luogo temperato, che sia fresco in estate ed esposto al sole nell' inverno; e particolarmente debbe essere volto al nascere del sole all' inverno e in vicinanza a luoghi, ove siavi molto poscolo ed acqua pura. Se non vi sarà pascolo naturale, il proprietario avrà cura di piantare specialmente quelle piante che che sono ricercate dalle api, come la rosa, il sermollino, la melissa, il papavero, la fava, la lente, i piselli, il basilico, il cipero, l' erba medica, e par-

ticolarmente il citiso, il quale in modo speciale conviene a quelle che sono poco sane. Questo comincia a fiorire dall'equinozio di primavera, e dura sino a quello di autunno. Ma siccome il citiso contribuisce molto per la sanità delle api, così il timo per la composizione del miele. Per la qual cosa il miele di Sicilia porta la palma sopra tutti gli altri, perchè colà il timo è buono ed in copia; e perciò alcuni pestano il timo nel mortaio, e lo spargono sopra tutte le seminagioni che si sono seminate per le api, dopo averlo prima stemperato nell' acqua tepida. Riguardo al luogo da collocarsi gli alveari, si preferirà la vicinanza alla casa rusticana, quantunque alcuni li mettano anche sotto il portico della stessa, affinchè sieno più sicuri. Ovunque si mettano, alcuni li fanno rotondi, sia di vimini, sia di legno e di scorza, sia con un tronco d'albero scavato, sia di terra cotta, ed altri li fanno quadrati di ferula, e danno agli alveari la lunghezza di tre piedi allo incirca, e la larghezza di un piede; ma quando però le api sono in piccolo numero per riempirli, li ristringono, acciocchè non si scoraggiscano in un un luogo troppo vasto. A tutte queste specie di alveari si dà in latino il nome di *alvi*, perchè il miele serve di nodrimento; e pare appunto che gli abbiano fatti strettissimi in mezzo, onde imitino la figura del ventre. Gli alveari di vinchi si vestono dentro e fuori di sterco

bovino, acciocchè la loro asprezza non impedisca che le api vi si accostino. Sopra modiglioni piantati nel muro si mettano le arnie, ma in maniera che non si smuovano, nè che si tocchino reciprocamente, quando sono disposte con ordine. Formato che siasi un ordine, colla debita distanza, si fa disotto un secondo ed un terzo ordine. Si pretende che sia meglio formar soltanto due ordini, che aggiungerne un quarto. Alla metà dell' alveare, per dove entrano le api, si fanno de' piccioli fori a destra e a sinistra. All' estremità superiore quelli che hanno in cura il miele mettono dei coverchi, affinchè possano trar fuori i favi. I migliori alveari sono quelli di scorza ed i peggiori quei di terra. perchè nell'inverno vanno soggetti al gran freddo, come al gran caldo nella state. Chi ha in cura il miele, deve nella primavera e nell' estate visitare gli alveari quasi tre volte al mese, profumarli leggermente ogni volta, nettarli dalle sporcizie e scacciare i vermicelli. Inoltre abbia l' occhio attento, onde non si trovino parecchi re nella medesima arnia, altrimenti frutterebbe scarsamente per le sedizioni; e siccome, secondo l' asserzione di alcuni, si contano tre specie di capi delle api, cioè il nero, il rosso e lo screziato; e due secondo Menecrate, vale a dire il nero e lo screziato, così perchè quest' ultimo è migliore, giova, che trovandosi due capi nell' istessa arnia, che il soprastante al miele ammazzi il negro, per-

chè sa che è sedizioso contro l'altro re, e che è inteso alla distruzione dell'alveare, sia facendo fuggire le api, sia fuggendo egli stesso e tirandosene dietro una gran quantità. Riguardo alle altre api le migliori sono le picciole, le screziate e le rotonde. Il ladro, o pecchione, che da altri si chiama in latino *fucus*, è nero e largo nel ventre. La vespa, la quale rassomiglia all'ape, non lavora punto insieme con questa, anzi suole nuocerle col morso; per lo che le api la scacciano dalla loro società. Le api selvagge differiscono dalle addomesticate. Intendo per selvagge quelle che vivono nei luoghi selvaggi, e per addomesticate quelle che vivono nei luoghi coltivati. Le prime sono più picciole, pelose e più intese al lavoro. Bisogna che nell'atto della compera si esamini se sieno sane, od ammalate. È segno che sono sane, se formano uno sciame numeroso, se sono lucide, se il loro lavoro è uniforme e liscio: ed è poi segno che sono ammalate, se sono pelose, brutte, o piene di polvere, quando per altro non sia il tempo, in cui sono sollecitate al lavoro, perchè in allora il lavoro le rende brutte e dimagrate. Se le arnie si debbono trasportare da un luogo all'altro, ciò si faccia con diligenza, e scelgasi il tempo ed il luogo più conveniente. Riguardo al tempo, scelgasi piuttosto la primavera, che l'inverno, perchè nell'inverno difficilmente si assuefanno a restare dove si sono trasportate; laonde

per lo più fuggono: fuggono parimente, se da un buon luogo si trasportano ove non siavi un pascolo acconcio. Bisogna essere diligenti anche quando, senza farle cangiare di luogo, si fanno passare da un alveare all'altro; nel qual caso si stropiccia colla melissa l'alveare, in cui passano, essendochè quella pianta ha la virtù di attirarle. Bisogna altresì mettere presso l'apertura dell'arnia dei favi, acciocchè per iscarsezza di cibo non dispiaccia loro la prima abitazione. Che se accade che i primi nodrimenti di primavera, che somministrano i mandorli ed i cornii, promovano ad esse la diarrea, si si ristorano dando loro a bere dell'orina. Si chiama *Propolis* la materia, con cui cuoprono, particolarmente nella state, l'apertura dell'arnia. I medici l'adoprano negli empiastri sotto il medesimo nome; il che fa che si venda nella via sacra a più caro prezzo del miele. Si chiama *erithace* la materia, con cui esse conglutinano insieme i favi nell'estremità; e quella differisce dal miele e dal *propolis*. Si crede quindi che l'*erithace* abbia la proprietà di attirarle; e perciò, quando si vuole che uno sciame si poggi sopra un ramo, od altrove, lo fregano con questa materia mista alla melissa. Il favo è un'opera bucata di cera: ogni foro ha sei lati, quanti appunto sono i piedi che ad ognuna diede la natura. Si dice ch'esse non raccolgano indistintamente sopra ogni pianta quanto loro fa di biso-

gno per la formazione del *propolis*, dell' *erithace*, del favo e del miele. Soddisfano ad un solo oggetto, cioè raccolgono il cibo sopra il granato e lo asparago; dall' olivo traggono la cera, e dal fico il miele, il quale però non è buono. Altre piante servono a due fini; come la fava, la melissa, la zucca ed il cavolo, delle quali traggono la cera ed il nodrimento. Servono altresì a due fini il pomo ed il pero che sieno selvaggi; e questi somministrano il cibo ed il miele: lo stesso è del papavero, da cui traggono cera e miele. Sonovi pure delle piante, per mezzo delle quali soddisfano a tre oggetti, come il mandorlo ed il cavolo selvaggio, da cui traggono il nodrimento, il miele e la cera. Parimente con altri fiori servono o ad un solo fine, ovvero a parecchi. Havvi ancora un' altra differenza, cui abbadano le api nel succhiare le piante, o per meglio dire, questa differenza è forzata per esse; imperocchè da alcune piante traggono un miele liquido, come dal fiore del cece, e per contrario da altre denso. come dal ramerino. Egli è lo stesso delle altre piante: il fico dà un miele insipido, il citiso lo dà buono, ed ottimo il timo. Siccome la bevanda è una parte del nodrimento, e questa non consiste che nell' acqua chiara, così bisogna che possano trovarne e in vicinanza, sia poi di ruscello, ovvero di fontana: non debbe però l' acqua essere alta più di due, o tre diti: si metteranno dentro

l'acqua dei mattoni, o dei sassi, ma in maniera che la sormontino un poco, acciocchè possano poggiarsi e bere. Abbiasi tutta la cura, onde l'acqua sia purissima, perchè giova moltissimo per la bontà del miele. E perchè non in ogni tempo possono andare lungi a cercare il cibo, bisogna tenerne di pronto, onde, essendo cattivo tempo, non sieno obbligate a vivere di solo miele, ovvero ad abbandonare ed a lasciare vacqui gli alveari. A quest' effetto si fanno bollire in sei *congii* d'acqua dieci libbre allo incirca di fichi grassi, i quali ridotti in pasta, si mettono presso di esse. Altri hanno la cura che in vicinanza si trovino dei vasetti con entro dell' acqua melata, in cui mettono della lana nettissima, attraverso della quale possano succhiare: in questo modo e s' impedisce che bevano troppo, e si schiva che cadano nell' acqua. Avanti ad ogni arnia si mette uno di questi vasi che si mantengono sempre pieni. Altri pestano insieme dell' uva passa e dei fichi; e dopo avere bagnata questa massa colla sapa, formano delle offe che mettono avanti gli alveari, ma in maniera che possano anche in tempo d' inverno, andare a procurarsi del cibo. Quando lo sciame è per uscire dall' arnia, il che suole succedere quando la propagazione è stata felice ed abbondante, e le vecchie api vogliono spedire una colonia, come una volta facevano sovente i Sabini per la quantità dei figli, ciò d' or-

dinario è preceduto da due segni. Il primo si è, che alcuni giorni avanti, e particolarmente la sera, si vedono innanzi l' apertura molti gruppi di api insieme appiccati, come i grani dei grappoli di uva; ed il secondo, che quando sono per volare, ovvero che hanno già cominciato, mandano un rombo straordinario, simile al tumulto de' soldati che decampano. Le prime che sono uscite dell' arnia, volteggiano in faccia alla stessa, ed aspettano che le altre le quali non si sono ancora raccolte, vengano a raggiungerle. Quando vede ciò quegli che ha in cura le api, getta sopra di esse della polvere, e girando i contorni con qualche strumento di rame, sopra cui batte, le spaventa, e le conduce ove gli piace. In qualche distanza unge un ramo d' albero, o qualche altra cosa di *erithace*, di mèlissa, o di altra droga che piaccia alle api. Fermate che si sieno, si mette vicino ad esse un' arnia unta di dentro e di fuori colle indicate esche; e girando intorno alle medesime con un fumo leggiere, si obbligano a rientrare nell'arnia. Quando sono entrate in questa nuova colonia, tanto volentieri vi dimorano, che se anche si avvicinasse ad esse l'arnia, da cui sono uscite, preferirebbero non ostante questo nuovo domicilio. E poichè ho terminato quanto credeva di dire intorno al modo di allevarle, ora parlerò del loro frutto, oggetto per cui si prendono tante cure. Esse medesime danno a conoscere

con differenti segni quando bisogna levare i favi già ripieni. Il primo è quando sonovi dei ladri nell' arnia; il che si congettura dal bisbiglio che si sente internamente, e se le api entrando ed uscendo tremolano. Il secondo è, che levando i coverchi delle arnie, si vedono i favi otturati da picciole membrane di miele; il che non accade se non quando sono interamente pieni. Alcuni vogliono che quando si leva il miele dall' alveare, si lasci dentro lo stesso una decima parte; perchè se si levasse tutto, le api fuggirebbero. Altri ne lasciano in maggior quantità, in quella guisa che i lavoratori alla campagna, lasciando riposare le terre, raccolgono poi più copía di biada. Lo stesso si fa nelle arnie: se non si leva il miele tutti gli anni, o se in un tratto non levasene molto, le api non fuggiranno, e frutterranno di più. Si crede che la prima stagione per levare i favi sia al nascere delle pleiadi; la seconda al terminare della state e avanti che l' arturo sia interamente levato; e la terza dopo il tramontare delle pleiadi; nel qual caso non si debbono levare più di due terzi di miele, supposto che l' arnia sia fertile, e lasciare il di più per l' inverno. Se poi l'arnia non è fertile, non si tolga niente. Quando poi togliesene una parte considerabile, non bisogna levarlo tutto, nè in palese, acciocchè le api non perdano il coraggio. Se nei favi che si levano, trovasi qualche parte senza miele, oppure se ve n'è

di sporco si taglia con un coltellino. Si provegga onde le forti non opprimano le deboli, perchè così si diminuirebbe il frutto; e perciò si separano le deboli e si sottopongono ad un altro re. Quelle che sovente combattono tra di loro, si bagnino coll'acqua melata, mediante che non solo cesseranno di combattere, ma ancora si riuniranno tutte per leccarsi: e tanto più se si saranno spruzzate di vino melato, perchè l'odore del vino ha la virtù potente di riunirle, e diventano stupide nel succhiarlo. Se dall'arnia non esce un buon numero di api, e se dentro ve ne resta una buona copia si facciano dei suffumigi, ed in vicinanza si metta qualche erba odorosa, specialmente della melissa e del timo. Abbiasi tutta la cura che il caldo, od il freddo non le faccia morire. Se quando pascolano vengono sorprese da una pioggia, o da un freddo improvviso, avanti che esse abbiano potuto prevedere questi accidenti (il che accade di raro); e se la folta pioggia le avrà gettate a terra e rese languide, bisogna raccoglierle, riporle in un qualche vaso, e portarlo in un luogo coperto e caldo, e non ritirarle di là che quando è buon tempo. Avanti per altro di ciò fare, si getta sopra di esse della cenere di legno, di fico che ha da essere piuttosto calda, che tiepida: dopo si scuoterà leggermente il vase, perchè non vanno toccate colle mani, e si esporrà al sole. Quelle che in tal modo si sono

riscaldate, si rimettono e riprendono vita, come suole per appunto accadere alle mosche annegate. Si faccia quest' operazione presso gli alveari, acciocchè quando avranno acquistate le forze, possa ognuna ritornare alla sua casa e ripigliare il lavoro.

CAPITOLO XVII.

Delle peschiere.

Frattanto ritorna a noi *Pavone*, e dice: Se vi piace, levate pure le ancore, perchè si tira alla sorte per torre l'eguaglianza dei voti delle tribù, e si è già cominciato dal *Præco* a pubblicare i nomi di quelli che da ogni e singola tribù sono stati eletti edili. Appio sorge tosto per andare a congratularsi col suo candidato, e poi ritorna agli orti. *Merula* dice ad *Assio*: Io ti dirò in un altro momento il terzo atto dei nodrimenti che si fanno nelle case di villa. Levatisi tutti; e nell'atto che noi due, Assio ed io, ci guardavamo in volto, perchè già eravamo prevenuti che il nostro candidato sarebbe venuto a trovarci, Assio mi dice: Sono indifferente che Merula sia partito di questo luogo, perchè so quasi tutto quello che resta a dire. Sonovi due specie di peschiere, di dolci e di salse: le prime sono senza spesa ed adottate dalla plebe, perchè le Ninfe sono quelle che somministrano le

acque alle nostre peschiere di villa: le seconde poi sono quelle di mare adottate dai nobili, alle quali Nettuno, siccome somministra l'acqua, così ai pesci somministra l'esca: queste sono fatte piuttosto per piacere alla vista, che per profitto; e contribuiscono più a votare la borsa, che a riempirla. Imperciocchè primieramente costano molto per fabbricarle, per popolarle di pesci e per nodrirle. Egli è il vero che Irrio ritraeva dodicimila *sestertii* dalle pertinenze delle sue peschiere; ma tutto questo profitto il consumava in nodrire i pesci. Nè ciò fia meraviglia; imperciocchè io mi ricordo che in una sola volta prestò a Cesare duemila murene, col patto che gli fossero restituite a peso; e che la sua casa di villa fu venduta quattro milioni di *sestertii* per la gran quantità di pesci che conteneva. E per questa ragione a buon diritto si dice che le nostre peschiere mediteranee e plebee sono dolci, e quelle de' nobili amare. Chi è di fatti tra noi che si contenti di una sola peschiera della prima specie? e qual è quel nobile che si contenterà di una sola peschiera marittima, e non piuttosto di molte? dico di molte, perchè siccome Pausia e gli altri pittori nel medesimo genere hanno varie grandi cassette distribuite in nicchie, in ognuna delle quali ripongono le cere di colori differenti; così le persone delle quali io parlo, hanno parimente delle peschiere distribuite in varj alvei contenenti va-

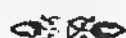
rietà di pesci che nessun cuoco ardisce di toccare, come se fossero sacri o più rispettabili di que' pesci, i quali tu dici, o Varrone, che hai veduti in Lidia, e che nel tempo che tu sacrificavi in quel paese, si attruppavano sul lido e fino presso l' altare al suono di flauto che sonava quel greco, senza che alcuno osasse di prenderli. In questo medesimo paese vedesti pure danzare nello stesso tempo delle isole. Allorchè l'amico nostro Q. Ortensio possedeva queste peschiere fabbricate con grande spesa presso Baulì, mi è accaduto sovente di andar con lui alla sua casa di villa per assicurarmi che aveva l' uso di spedire a comprare a Pozzuolo del pesce per la sua tavola. Nè solamente si rimaneva dal mangiare il pesce delle sue peschiere, che anzi si dilettava di nodrirlo: ed egli aveva più a cuore che le sue triglie non avessero fame, di quello che io m'abbia per i miei asini, acciocchè non diventino famelici nella mia casa villereccia di Rosca. Inoltre egli spende più in cibo ed in bevanda per i pesci, che io nel vitto degli asini; perchè io, quantunque tragga del profitto, non ho bisogno, per nutricarli, che d'un picciolo schiavo, di un poco d'orzo, e dell'acqua che ho in casa; laddove Ortensio aveva prima, per servire i suoi pesci, molti pescatori occupati per lo piu in raccogliere de' minuti pesci, onde servissero di esca ai grandi. Inoltre comprava del pesce salato,

e lo faceva gettare nelle peschiere, quando il mare era agitato, e quando appunto perciò il mercato dei pesci non somministrava l'esca, in pari guisa del mare, ed i pescatori non potevano tirare sulla riva, per mezzo delle reti, dei pesciolini vivi che sono il nodrimento del popolo. Otensio avrebbe piuttosto acconsentito che dalla scuderia si levasse una muta di muli per fartene un dono, che trarre fuori della peschiera una triglia barbata. Egli aveva più cura de' pesci ammalati, che dei servi parimente ammalati; e perciò era meno inquieto se un servo ammalato avesse bevuto dell'acqua fredda, che se ne avessero bevuto i suoi pesci. E per questa ragione diceva che Lucullo era un negligente, e disprezzava le sue peschiere, perchè non aveva quartieri acconci per la state; e perchè lasciava che i pesci albergassero in un'acqua stagnante ed in luoghi malsani. Per contrario L. Lucullo ha fatto traforare un monte presso Napoli, e procurato che i fiumi vicini al mare s'immergessero nelle peschiere, e che quelli fluissero alternativamente; perlochè non la cedeva per la pesca allo stesso Nettuno. Sembrava quindi che avesse trasferiti i suoi cari pesci in luoghi più freschi, per difenderli dal gran caldo; in quella guisa che i pastori della Puglia sogliono difendere dal gran caldo il gregge, conducendolo sui monti Sabini. Egli era tanto appassionato per le sue peschiere di

Baia, che diede ampla facoltà al suo architetto di rovinarlo ancora, purchè facesse un canale sotterraneo, per mezzo del quale potessero avere comunicazione col mare, affinchè, mediante una diga, il flusso potesse entrarvi due volte al giorno, cominciando dal primo quarto sino alla nuova vicina luna, a oggetto di rinfrescare le peschiere. In questo frattempo si fa del rumore alla parte destra; ed ecco venirsene a noi in porpora il nostro candidato ch'era stato eletto edile, cui noi andammo incontro; e dopo averci congratulati seco lui, lo seguimmo nel Campidoglio. Indi egli se n'andò alla sua, e noi alla nostra casa. O nostro Pinno, degnati di aggradire questo discorso ch'io ti tenni sommariamente intorno ai nodrimenti che si fanno nelle case di villa.

FINE

INDICE



Saggio Storico sopra Varrone . . . . *pag.* v
Prefazione del Traduttore . . . . . . » XIX

LIBRO PRIMO

CAPITOLO

I. *Autori Greci e Latini, che scrissero di Agricoltura* . . . . pag. 1
II. *Quali cose sono da separarsi dall' Agricoltura* . . . . » 5
III. *In qual maniera l'agricoltura sia arte.* « 17
IV. *Quali sono i principj e i fini dell' agricoltura* . . . . » 18
V. *Quante sono le parti dell'arte agraria.* » 20
VI. *Quali e quante cose sono da osservarsi intorno il suolo del fondo* . . . » 22
VII. *Qual sia il terreno ottimo, quale sia il più vicino a questo, e quali sieno i terreni d' inferior qualità* . . . . . » 25
VIII. *Le specie delle viti sono molte* . . » 29
IX. *In tre maniere si dice che la terra è buona o cattiva ovvero comune* . » 32
X. *In quante maniere si misurano le terre.* » 33
XI. *Qual grandezza debba avere la villa, e quali cose cose debbansi ritrovar nella medesima* . . . . » 37

CAPITOLO

XII. *In qual luogo debbasi specialmente fabbricar la villa* . . . . . pag. 38

XIII. *Che nella villa si debbono formar prima i bovili gli ovili, le cantine, i torchi da vino, da olio ed altre cose* » 39

XIV. *Dei recinti che si debbono fare a motivo di difender la tenuta, e in qual maniera sono da formarsi* . . . . » 44

XV. *A che oggetto sono stati inventati i ricinti* . . . . » 45

XVI. *Di quelle cose che trovansi fuori della tenuta, e che arrecano comodo ed incomodo* . . . . » 46

XVII. *Di quelle cose che sono necessarie per la coltivazione del terreno.* . . . » 50

XVIII. *Del numero della famiglia rusticana; con quante opere si può coltivare ogni terreno: e qual regola è da usarsi in ognuno* . . . . » 53

XIX. *Quanti gioghi di buoi sono sufficienti per ogni jugero, ossia quanti strumenti chiamati semivocali fanno mestieri.* » 56

XX. *Della scelta de' buoi, e del modo con cui si addimesticano e si domano i giovenchi* . . . . » 58

XXI. *Dei cani, senza de' quali la casa villereccia è poco in sicuro* . . . » 60

CAPITOLO

XXII. *Come si preparano tutti gli strumenti necessarj alla tenuta* . . pag. 60

XXIII. *Quali piante, e in qual luogo specialmente bisogna seminare ogni pianta* . . . . » 63

XXIV. *In qual terreno è da piantarsi l'olivo, in qual parte, ed in qual ordine.* » 66

XXV. *In qual terreno è da piantarsi la vigna* » 68

XXVI. *In qual luogo della vigna sono da piantarsi le palanche, ed in qual parte* . . . . » ivi

XXVII. *In quanti mesi e tempi si divida l'anno, e in quali tempi convenga seminar quelle tali sementi, e raccogliere i seminati* . . . . . » 69

XXVIII. *Quanti giorni abbia ogni quarta parte dell'anno, e in quali segni celesti cominci ognuna* . . . . . » 70

XXIX. *Quali cose sono da farsi tra il tempo, in cui il sole tramonta, dove soffia il favonio, e l'equinozio di primavera* . . . . » 72

XXX. *Quali cose si debbano fare tra l'equinozio di primavera, e il levar delle pleiadi* . . . . » 73

XXXI. *Quali cose bisogna fare tra il levar delle pleiadi e il solstizio* . . » 74

CAPITOLO

XXXII. *Cosa sia da farsi tra il solstizio e la canicola* . . . . . pag. 77

XXXIII. *Quali cose bisogna fare nel quinto intervallo, cioè tra la canicola e l'equinozio di autunno* . . » 78

XXXIV. *Quali cose sono da farsi nel sesto intervallo, dall' equinozio autunnale sino al solstizio d'inverno.* » ivi

XXXV. *Quali cose sono da farsi nel settimo intervallo, cioè tra il tramontar delle plejadi e il solstizio d'inverno* . . . . » 79

XXXVI. *Quali sono da farsi nell' ottavo intervallo, cioè tra il solstizio d'inverno e il tempo in cui il sole tramonta, ove soffia il favonio.* » 80

XXXVII. *Dei giorni lunari.* . . . . . » 81

XXXVIII. *Del letame e dello sterquilinio.* » 83

XXXIX. *Che quattro sono le specie di semenze, e in qual luogo e in qual tempo convenga seminare ciascuna.* » 84

XL. *Quali sieno le specie di semenze, in qual maniera si debbano propagare, quali sieno da usarsi, e in qual luogo si debbano seminare.* » 85

XLI. *Dei tempi d'innestare le piante, e di quelle cose che sono da osservarsi dopo l'innesto* . . . » 89

CAPITOLO
XLII. *Dell'erba medica*. . . . . . . pag. 91
XLIII. *Del citiso* . . . . » 92
XLIV. *Quanti moggi di fava, di formento, di orzo, e di farro si seminano in un jugero* . . . . » ivi
XLV. *In qual giorno i varj semi escano della terra* . . . . » 94
XLVI. *Da quali foglie si possono conoscere i tempi dell' anno* . . . . » 95
XLVII. *In qual maniera si difendano i seminati* » 96
XLVIII. *Quanti nomi si dieno nella spica, e perchè così chiamati* . . . . » 97
XLIX. *Della raccolta dei frutti maturi, del tagliamento del fieno, e del secondo taglio dei prati* . . . . » 98
L. *Della raccolta, e della ragione per cui così si chiama; come anche della ragione per cui la paglia è detta in latino* palea e stramentum . . » 99
LI. *Quale debba essere l'aia* . . . » 101
LII. *Della maniera con cui bisogna separare dalle spiche la semenza, e della trebbiatura*. . . . . » 102
LIII. *Delle spiche che lasciano addietro i mietitori* . . . . » 103
LIV. *Della maniera di fare la vendemmia*. » ivi
LV. *Della maniera di raccogliere l'uliva*. » 105
LVI. *Del riporre il fieno* . . . . . » 107

CAPITOLO

LVII. *Del riporre il formento* . . . pag. 107
LVIII. *Della maniera di conservar la fava, i legumi e l' uva* . . . . . . » 109
LIX. *Della maniera di conservare le frutta.* » ivi
LX. *Della maniera di conservare le olive.* » 111
LXI. *Della maniera di conservare la morchia* . . . . » 112
LXII. *Del trarre fuori i frutti, a motivo di preservarli sani* . . . . . . » ivi
LXIII. *In quale maniera sia da trarsi fuori il formento* . . . . » 113
LXIV. *Della maniera di conservare la morchia e di estrarla* . . . . . . » ivi
LXV. *Della maniera di estrarre il vino.* » 114
LVI. *Del tempo per estrarre le olive* . » 115
LXVII. *Della noce e del dattero* . . . » ivi
LXVIII. *Del tempo di estrarre le uve, i pomi, le sorbe sospese in aria* . . . . » ivi
LXIX. *Del tempo di estrarre il farro per mangiarsi, o per seminarsi, o per vendersi* » 116

LIBRO SECONDO

Del Bestiame . . . . » 118
I. *Dell' origine e dell' eccellenza della scienza de' Pastori* . . . . » 121
II. *Del bestiame, degli arieti e degli agnelli.* » 135
III. *Delle capre, dei becchi e dei capretti.* » 145
IV. *Del porco* . . . . » 148
V. *Dei buoi e delle vacche* . . . . » 157
VI. *Degli asini* . . . . » 165



CAPITOLO
VII. *Dei cavalli e delle cavalle.* . . . pag. 167
VIII. *Dei figli nati dal cavallo e dall'asina, e dall'asino e dalla cavalla.* . . . » 174
IX. *Dei Cani.* . . . . » 176
X. *Dei pastori* . . . . » 183
XI. *Del latte, del formaggio e della lana.* » 188

LIBRO TERZO

I. *Dell'ingrassare gli animali che si nodriscono nell'interno delle case di villa* » 194
II. *Della perfetta casa rusticana.* . . . » 198
III. *Degli animali che si possono nodrire o nell'interno della casa di villa, o intorno la medesima.* . . . . . » 205
IV. *Degli uccelli in generale* . . . . » 209
V. *Dei tordi* . . . . » 210
VI. *Dei Pavoni* . . . . » 218
VII. *Dei colombi* . . . . » 220
VIII. *Delle tortorelle* . . . . » 225
IX. *Delle galline.* . . . . » 226
X. *Delle ocche* . . . . » 235
XI. *Delle anitre* . . . . » 238
XII. *Delle lepri* . . . . » 240
XIII. *Dei cinghiali.* . . . . » 243
XIV. *Delle lumache* . . . . » 244
XV. *Dei ghiri.* . . . . » 246
XVI. *Delle api* . . . . » 247
XVII. *Delle peschiere* . . . . » 261

